



2012. május 3. - Receptek

Alexandre Bourdeaux

1. Csokoládés Beriolette torta

Felépítés

Csokoládés piskóta
Beriolette zselé málnával
Madagaszkár csokoládé mousse
Vaníliás tejszínkrém

Elkészítés

IBC tortaformába egy rétegben betöltjük a csokoládé mousse-t, majd ráhelyezünk egy réteg zselét és egy réteg piskótát. Zárjuk a formát a vaníliás tejszínkrémmel, majd a csokoládés piskótával. Ezt követően sokkoló hűtőben fagyasztjuk. Fújuk le a tortát lila színnel, dekoráljuk az oldalát csokoládé csíkokkal, majd zselé pöttyökkel díszítsük a felületét.

Csokoládés piskóta (5x700g)

Hozzávalók:

1195 g	tojásfehérje
640 g	cukor
939 g	tojássárgája
576 g	mandulaliszt
149 g	22/24%-os kakaópor (Callebaut® CP)
3500 g	Összesen

Verjük fel a tojássárgáját a cukorral, majd adjuk hozzá a felvert tojásfehérjét és végül a szárazanyagokat (mandulaliszt, kakaópor). Az elkészített piskótamasszát osszuk öt felé (700 g), kenjük el egyenletesen sütőlemezen és süssük 190°C-on kb. 8 percig.

Beriolette zselé málnával

Hozzávalók:

1936 g	Fruit'Elite Beriolette püré
232 g	cukor
232 g	zselatin massa
	Capfruit fagyasztott IQF málna
2400 g	Összesen

Melegítsük fel a püré egy részét a cukorral, hogy az feloldódjon benne. Adjuk hozzá az olvasztott zselatint és a maradék pürét. Töltsünk 200 g-ot 16-os osztású Demarle Flexipan™ formába, majd szórjuk meg fagyasztott málnával. Fagyasszuk le, majd vegyük ki a formából.

Madagaszkár csokoládé mousse

Hozzávalók:

580 g	szirup
311 g	tojássárgája
1036 g	Callebaut® Origine Madagascar 66% étcsokoládé
2072 g	felvert tejszín
4000 g	Összesen

Főzzük fel a szirupot, majd öntsük a tojássárgájához. Verjük fel fehéredésig.

A felvert tejszín ¼-ét keverjük össze a megolvasztott csokoládéval (kb. 50°C-on).

Keverjük hozzá a tojássárgájás felverthez a tejszínnel elkevert csokoládét.

Az így elkészített „pâte à bombe” krémet keverjük össze a maradék felvert tejszínnel.

Vaníliás tejszínkrém

Hozzávalók:

3000 g	tejszín 40%
3 rúd	vanília
180 g	cukor
	Callebaut® Crispearls™ étcsokoládés kekszgolyók
3183 g	Összesen

Verjük fel a tejszínt a vaníliával és a cukorral.

Keverjük hozzá igény szerint az étcsokoládés Crispearls™-t.

2. Barackos csokoládé tartlet

Elkészítés

Töltsünk fel egy tartlet gyűrűt a csokoládés omlós tésztával.

Töltsük meg a formát a csokoládés töltelékkel, majd dekoráljuk negyedbe vágott, Capfruit fagyasztott IQF sárgabarackkal. Hintsük meg porlinzer morzsákkal és süssük 180°C-on kb. 25 percig.

Csokoládés omlós tészta

Hozzávalók:

258,7 g	vaj	25,87 %
161,7 g	porcukor	16,17 %
80,8 g	egész tojás	8,08 %
1,6 g	só	0,16 %
404,2 g	liszt	40,42 %
64,7 g	mandulaliszt	6,47 %
28,3 g	22/24%-os kakaópor	2,83 %
1000 g	Összesen	100 %

Robotgépben (krémkeverő fejegységgel) keverjük el a vaját és a cukrot.

Kaparjuk össze a tál oldaláról a kihabosított vaját, majd adjuk hozzá lassan, folyamatosan a tojásokat.

Keverjük össze a szárazanyagokat (só, liszt, mandulaliszt, kakaópor), szitáljuk le, majd adjuk hozzá folyamatos, lassú keverés mellett a vajas, tojásos tészta alaphoz.

Az elkészült tésztát takarjuk le és tegyük hűtőbe.

Nyújtsuk ki 2 mm vastagra, majd béleljük ki vele a tortagyűrűket. Süssük 170°C-on kb. 10 percig.

Csokoládés töltelék

Hozzávalók:

153,8 g	Callebaut® Powerfull 80% étcsokoládé	15,38 %
153,8 g	vaj	15,38 %
230,8 g	cukor	23,08 %
230,8 g	mandulaliszt	23,08 %
192,3 g	egész tojás	19,23 %
38,5 g	burgonyakeményítő	3,85 %
1000 g	Összesen	100 %

Olvasszuk fel a csokoládét a vajjal és a cukor felével.

A fennmaradó cukorral verjük fel a tojásokat és adjuk hozzá a már elkészített, olvasztott csokoládés alaphoz. Keverjük össze a mandulalisztet és a keményítőt, majd adjuk hozzá a tojásos, csokoládés alaphoz. Töltsük fel vele a tartlet formákat.

Linzer morzsa (Streuzel)

Hozzávalók:

113,65 g	hideg vaj	22,73 %
113,65 g	sötét barna cukor	22,73 %
136,35 g	mandulaliszt	27,27 %
102,25 g	liszt	20,45 %
34,1 g	22/24%-os kakaópor	6,82 %
500 g	Összesen	100 %

Keverjük össze a szárazanyagokat, majd adjuk hozzá a kockára vágott hideg vaját. Keverjük el.

Philippe Vancayseele

3. Belga sörös ganache

Hozzávalók:

170 g	Belga sör (barna Leffe)
20 g	glükóz szirup
25 g	szorbitol
300 g	Callebaut® 823NV tejszokoládé
100 g	Callebaut® W2NV fehér csokoládé
50 g	Callebaut® 811NV étcsokoládé
100 g	puha vaj
15 g	96%-os alkohol



A barna sört a glükózzal és a szorbitollal 70°C-ra felmelegítjük és a kristályosított csokoládékhoz keverjük, végül hozzáadjuk a puha vaját és az alkoholt. Az így elkészített krémet előre kihűveltyezett bonbonformákba töltjük. Kihűtést követően talpazzuk.

4. Gyümölcs joghurt bonbon

Vörösgyümölcs zselé

Hozzávalók:

110 g	Capfruit Fruit'Purée meggy
140 g	Capfruit Fruit'Purée eper
60 g	glükóz szirup
275 g	cukor
6 g	pektin
3 g	citromsav



Összekeverjük a gyümölcspürét a glükóz sziruppal, majd főzzük. A cukrot a pektinnel elkeverve hozzáadjuk a gyümölcspüréhez, majd az egészet 107°C-ra befőzzük. Hozzáadjuk a citromsavat. A gyümölcs zselét Demarle Silpat® sütőlapra öntjük, 3 mm magas keretbe. Hagyjuk kihűlni.

Joghurt ganache

Hozzávalók:

150 g	tejszín
10 g	glükóz szirup
15 g	szorbitol
20 g	Sosa joghurt por
300 g	Callebaut® Velvet white fehér csokoládé
5 g	Callebaut® Mycryo ® porított kakaóvaj
40 g	vaj

Főzzük fel a tejszínt, a glükózt és a szorbitolt. Belekeverjük a joghurt port. Hozzáadjuk a fehér csokoládét, Mycryo®-t és a vajat, majd mixer segítségével összekeverjük. Fém lapon kristályosítjuk az elkészített ganache-t, majd egy 3 mm-es keret segítségével a vörösgyümölcs zselé tetejére egyenletesen felvisszük második réteggént.

Ropogós pisztácia

Hozzávalók:

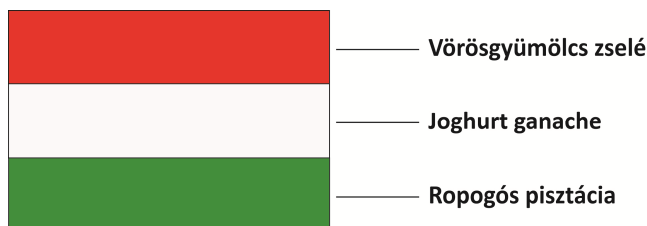
300 g	előkristályosított Callebaut® W2NV fehér csokoládé
250 g	Capfruit Fruit'Elite 100% pisztácia püré
50 g	Cacao Barry Pailleté Feuilletine hántolt ostyátörmelék

Összekeverjük a fenti hozzávalókat, majd 2,5 mm-es keret segítségével a joghurt ganache tetejére egyenletesen felvisszük harmadik réteggént.

Befejezés és tálalás

Vágjuk kihűtést követően, húros vágó segítségével 15x30 mm nagyságú téglalapokra. Mártuk ki igény szerint Callebaut® **811NV** étcsokoládéval vagy Callebaut® **823NV** tejcsokoládéval.

Javaslat: készíthetik a fenti receptet mentás gyümölcs zselével, lime ganache-sal és ropogós pisztáciával.



5. L'Héritage – tejsokoládés bonbon Cointreau®-val

Recept kb. 180 darabhoz (12g)

Ropogós alap

Hozzávalók:

250 g	Cacao Barry Héritage mandula/mogyoró praliné (vagy Callebaut Pramano)
150 g	Callebaut® Origine Jáva 32% tejsokoládé
30 g	Cacao Barry Pailleté Feuilletine hántolt ostyatörmelék
1 g	tengeri só
5 g	pirított szezámmag

Keverjük össze a pralinét a kristályosított tejsokoládéval. Adjuk hozzá az ostyatörmeléket, a sót és a szezámmagot. 30x40 cm-es keretbe, 2,5-3 mm vastagon egyenletesen kenjük el.

Cointreau® ganache

Hozzávalók:

175 g	tejszín (min. 35%-os)
60 g	zsíros tej
80 g	vaj
75 g	invert cukor
10 g	szorbitol
520 g	Callebaut® 815NV étcsokoládé (vagy Callebaut® 811NV)
75 g	Cointreau® alkohol koncentrátum 60%
	Callebaut® Origine Arriba 39% tejsokoládé, vagy 811NV étcsokoládé a mártáshoz



Forraljuk össze a tejszínt, a tejet, a vajat az invert cukorral és a szorbitollal. Öntsük rá az étcsokoládéra, majd robotgép segítségével keverjük egyneművé. Adjuk hozzá a Cointreau® koncentrátumot. Hűtsük vissza az így kapott ganache-t 30°C-ra, majd rétegezzük a ropogós alapra kb. 5 mm vastagságban. Hűtsük. Húros vágó segítségével vágjuk 15x30 mm nagyságú darabokra.

Mártuk ki Callebaut® Origine Arriba tejsokoládében, vagy 811NV étcsokoládében ízlés szerint. Díszítsük a felszínét.

David Ducamp

6. Málna - Passió macaron

Macaron

Hozzávalók:

1. 277 g	tojásfehérje
2. 75,5 g	cukor
3. 252 g	víz
4. 756 g	cukor
5. 277 g	tojásfehérje
6. 756 g	mandulaliszt
7. 756 g	porcukor
8. <u>színezékek</u>	
3150 g	Összesen

Verjük fel a tojásfehérjét (1) a cukorral (2) kemény habbá. Eközben a cukrot (4) a vízzel főzzük szirupká (118°C-ra). Csurgassuk a szirupot a felvert tojásfehérjéhez. Kihűlésig tovább verjük.

Keverjük össze a mandulalisztet és a porcukrot, majd leszítálva adjuk hozzá a tojásfehérjéhez (5). Keverjük el! Keverjük össze a felvert tojás fehérje habot a mandulalisztes masszával.

Habzsák segítségével sütőpapírra dresszírozzuk. Süssük 150°C-on kb. 12 percig.

Passió gyümölcs krém

Hozzávalók:

- | | | |
|----|-----------------|--|
| 1. | 432,5 g | Capfruit Fruit'Purée passió gyümölcs |
| 2. | 529,5 g | tojássárgája |
| 3. | 241,5 g | kristálycukor |
| 4. | 965 g | vaj |
| 5. | <u>194,5 g</u> | <u>Capfruit Fruit'Purée passió gyümölcs</u> |
| | 2362,5 g | Összesen |

Főzzük fel a passió gyümölcs pürét (1). Keverjük bele a tojássárgáját és a cukrot. Főzzük forrásig. Adjuk hozzá a fennmaradó passió gyümölcs pürét (5) és hűtsük. Szobahőmérsékleten adjuk hozzá a vajat és keverjük el robotgéppel.

Málna krém

Hozzávalók:

- | | | |
|----|-----------------|--|
| 1. | 297 g | Capfruit Fruit'Purée málna |
| 2. | 437,5 g | tojássárgája |
| 3. | 317,5 g | kristálycukor |
| 4. | 1270 g | vaj |
| 5. | <u>40,5 g</u> | <u>Capfruit Fruit'Purée málna</u> |
| | 2362,5 g | Összesen |

Főzzük fel a málna pürét (1). Keverjük bele a tojássárgáját és a cukrot. Főzzük forrásig. Adjuk hozzá a fennmaradó málna pürét (5) és hűtsük. Szobahőmérsékleten adjuk hozzá a vajat és keverjük el robotgéppel.

7. Fekete ribizli marshmallow (gyümölcshab)

Hozzávalók:

- | | |
|-------|---|
| 850 g | Capfruit Fruit'Purée feketeribizli Noir de Bourgogne (10% cukorral, 18,0 Brix) |
| 850 g | cukor |
| 265 g | invert cukor |
| 68 g | lapzselatin (szárazon mérve) |
| 150 g | Capfruit Fruit'Purée feketeribizli Noir de Bourgogne (10% cukorral, 18,0 Brix) |
| 380 g | invert cukor |

A 850 g gyümölcspürét a cukorral és a 265 g invert cukorral 110°C-ra befőzzük. A zselatint hideg vízben feloldjuk, majd hozzáadjuk a maradék 150 g gyümölcspüréhez. Hozzákeverjük a 380 g invert cukrot. A 110°C-ra befőzött gyümölcs alaphoz hozzá keverjük a zselatinos gyümölcspürét. Kézi mixerrel keverve szobahőmérsékletűre hűtjük. Keményítővel, vagy porcukorral a formákat kikenjük, majd feltöltjük a gyümölcsös alappal. Éjszakára hűtőbe tesszük, majd másnap kivesszük a formákból és tálaljuk. Igény szerint keretbe is tölthetőek és húros vágóval szeletelhetőek.

8. Málna-yuzu gyümölcszselé (Pates de Fruits)

Hozzávalók:

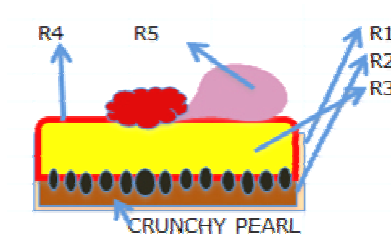
701 g	Capfruit Fruit'Purée málna
70 g	cukor
14 g	sárga pektin
680 g	cukor
84 g	glükóz szirup
27 g	Capfruit Fruit'Purée yuzu
1575 g	Összesen

Forraljuk fel a málna pürét, majd adjuk hozzá a 70 g cukrot és a pektint. Forraljuk fel újfent, majd adjuk hozzá a 680 g cukrot és a glükózt. Főzzük fel 105°C-ra a yuzu pürét, adjuk a málnás zselé alaphoz, majd formába/keretbe töltés előtt még egyszer forraljuk fel. Tegyük hűtőbe, majd kihűlést követően vegyük ki a formákból és tálaljuk. Igény szerint keretbe is tölthetők és húros vágóval szeletelhetők.

9. Egzotikus gyömbér tartlet

Felépítés:

Omlós tészta
Csokoládé krém
Egzotikus gyömbér cremeux
Egzotikus gyömbér fényezőzselé



Elkészítés:

Az omlós tésztát töltjük tartlet formákba/gyűrűkbe, majd süssük 170°C-on kb. 10 percre. A tartlet formákat 1/3-ig töltjük fel a csokoládés krémmel, majd szórjuk meg Callebaut® **Crispearls™ étcsokoládés** kekszgyöngyökkel. Töltsük a tetejére az egzotikus gyömbér krémet, majd hűtsük. Végül az egzotikus gyömbér zselével zárjuk. Csokoládé dekorációkkal, friss málnával igény szerint díszíthetjük.

Omlós tészta

Hozzávalók:

245 g	vaj
183 g	cukor
102 g	egész tojás
61 g	mandulaliszt
1 g	só
459 g	liszt
1050 g	Összesen

Keverjük össze a vajat és a cukrot. Adjuk hozzá a tojást. Keverjük hozzá a sót, mandulalisztet és a lisztet. Dolgozzuk ki a tésztát.

Csokoládé krém

Hozzávalók:

135 g	tej
135 g	tejszín (min. 35%)
20 g	cukor
47 g	tojássárgája
188 g	Cacao Barry Origine Ghána 40% tejcsokoládé
525 g	Összesen

Verjük fel a tojássárgáját a cukorral. Főzzük fel a tejet és a tejszínt, majd öntsük rá a felvert tojásra. Főzzük be 81°C-ra, majd öntsük rá a csokoládéra és keverjük jól össze.

Egzotikus gyömbér cremeux

Hozzávalók:

224 g	Fruit'Elite Egzotikus gyömbér püré
81 g	tojássárgája
129 g	egész tojás
137 g	cukor
3 g	lapzselatin (szárazon mérve)
164 g	vaj
49 g	Fruit'Elite Egzotikus gyömbér püré
788 g	Összesen

Forraljuk fel a 224 g gyümölcspürét. Verjük fel a tojássárgáját az egész tojással és a cukorral, keverjük hozzá a gyümölcspüréhez, majd főzzük be 82°C-ra. Adjuk hozzá a vízben feloldott zselatint és a maradék gyümölcspürét. Végezetül adjuk hozzá a vajat és robotgép segítségével keverjük simára a krémet.

Egzotikus gyömbér fényezőzselé

Hozzávalók:

263 g	Semleges meleg zselé alap
263 g	Fruit'Elite Egzotikus gyömbér püré
525 g	Összesen

Főzzük össze a fenti összetevőket.

Veszely Attila

10. Csokoládés somlói desszert

Felépítés

Kakaós, diós piskóta
Fehér csokoládé krém
Kakaós, diós piskóta
Rumos csokoládé krém
Csokoládé glazing

Kakaós, diós piskóta

Hozzávalók:

230 g	tojásfehérje
200 g	kristálycukor
120 g	tojássárgája
90 g	kristálycukor
70 g	mandulaliszt
35 g	22/24%-os kakaópor
120 g	liszt
10 g	sütőpor
130 g	dió
1005 g	Összesen



A tojássárgáját a cukorral (90 g) felverjük. A szárazanyagokat (mandulaliszt, kakaópor, liszt, sütőpor) összekeverjük. A tojásfehérjét a cukorral (200 g) felverjük. A felvert fehérjét a felvert tojássárgájához keverjük, majd a szárazanyagot lassan, egyenletesen hozzákeverjük. Az elkészített kakaós masszát egy 60X40-es papírozott sütőlemezen egyenletesen elkenjük, majd a tetejét durvára tört dióval megszórjuk és sütjük. Sütési hőfok: 175-180°C, körülbelül 14-16 perc.

Sárgájás alapkrém

Hozzávalók:

300 g	tej (2,8%)
200 g	tejszín
100 g	kristálycukor
½ rúd	vanília
150 g	tojássárgája
751 g	Összesen

A tejet, a tejszínt, a kristálycukrot a vaníliamaggal felmelegítjük. A tejes elegy 1/3-ad részét elkeverjük a tojássárgájával. Amikor a maradék 2/3-ad rész felforrt az elkevert tojássárgás tejhez adjuk, folyamatos keverés mellett rövid ideig pasztörizáljuk (85°C-on).

Fehér csokoládés krém

Hozzávalók:

150 g	sárgájás alap
60 g	Callebaut® Mycryo ® porított kakaóvaj
230 g	Callebaut® Velvet white fehér csokoládé
230 g	felvert tejszín

A meleg sárgájás alaphoz hozzákeverjük a Mycryo™ porított kakaóvaját, majd az olvasztott Velvet white fehér csokoládét, végül hozzáadjuk a felvert tejszínt. Félretesszük.

Rumos, csokoládés krém

Hozzávalók:

60 g	sárgájás alap
55 g	Callebaut® Ref. 703038 70%-os étcsokoládé
7 g	rum
90 g	felvert tejszín
180 g	rumos szirup
40 g	arany mazsola
300 g	kakaós-diós piskóta

A sárgájás alaphoz hozzáadjuk a 70%-os olvasztott Callebaut étcsokoládét, a rumot, majd a felvert tejszínt. A Demarle forma aljába elsőnek a csokoládés krémet töltjük és rétegezzük a rumos szirupba áztatott diós piskótával. A világos krémmel folytatjuk a töltést a forma 3/4-ed részéig, majd a betöltött réteget egyenletesen megszórjuk, a rumos szirupban megáztatott mazsolával. Ezután a krém réteget lezárjuk a szirupban (enyhén) megáztatott diós piskótával. Fagyasztjuk!

Fagyasztást követően a formából kifordítjuk a "somlói" desszerteket és a korábban elkészített csokoládés glazing-gel áthúzzuk. Igény szerint díszítjük.

Csokoládé glazing

Hozzávalók:

165 g	víz
300 g	kristálycukor
300 g	glükóz szirup
200 g	sűrített tej
50 g	Callebaut® 811NV étcsokoládé
200 g	Callebaut® Ref. 703038 70%-os étcsokoládé
18 g	lapzselatin (szárazon mérve)
1233 g	Összesen

A zselatin lapokat hideg vízbe beáztatjuk. A vizet, a cukrot, a glükózt és a sűrített tejet keverés mellett felfőzzük. A felfőzött oldathoz hozzáadjuk a Callebaut csokoládé pasztillákat és lassú, folyamatos kevergetés mellett feloldjuk. Végül hozzáadjuk a beáztatott, kinyomkodott zselatint és folyamatosan keverve feloldjuk a csokoládés oldatban. A zselés oldat keverésénél fokozottan ügyeljünk a buborékmentes keverésre. Az így elkészített zselét (kb. 35-40°C-on) a fagyasztott desszertre öntjük.

11. Tokaji aszú bonbon

Hozzávalók:

200 g	tejszín
50 g	glükóz szirup
½ rúd	vanília
400 g	Callebaut® Velvet white fehér csokoládé
80 g	vaj
110 g	Tokaji aszú
841 g	Összesen

Első lépésként a tejszínt a glükózzal és a fél vanília rúd kikapart magjával felfőzzük. A Velvet White fehércsokoládét (400g) felolvasztjuk majd a felmelegített tejszínt óvatosan, lassan hozzákeverjük, hozzáadjuk a puha, lágy vajat. A legvégén hozzákeverjük a Tokaji aszút. Az elkészített ganache krémet a korábban kiöntött bonbonformákba töltjük, hűtjük, majd letalpazzuk.

Köszönjük, hogy megtisztelték minket jelenlétükkel!



Csokoládé Akadémia Kft.
2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút
Tel./Fax.: (28) 920-900
info@csokoladeakademia.hu
www.csokoladeakademia.hu



Goodwill National Kft.
2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút
Tel./Fax.: (28) 920-900
info@goodwillnat.hu
www.goodwillnat.hu

