

JURGEN KOENS CALLEBAUT®
cukrász séf receptje



CSERESZNYÉS
RUBY
TORTA
4DB



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CSERESZNYE LEKVÁR

Hozzávalók:	Elkészítés:
210 g cseresznye püré 30 g glükóz	Felmelegítjük a cseresznye pürét a glükózzal.
18 g cukor 3 g NH pektin	Hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint és együtt felfőzzük.
70 g fekete cseresznye darabok	Belekeverjük a cseresznye darabokat is.
1 cm vastag rétegben 10 cm átmérőjű szilikon formákba töltjük az elkészült lekvárt és fagyasztóba tesszük. A megmaradt lekvárt gömb formákba töltjük, majd lefagyasztjuk.	

RUBY KRÉM

Hozzávalók:	Elkészítés:
100 g tej 200 g tejszín 5 g glükóz 1 g céklapor	A tejet és a tejszínt, a glükózzal és a céklaporral 85°C-ra melegítjük.
40 g zselatin massa	Hozzáadjuk a forró keverékhez és feloldjuk benne.
140 g Callebaut® RB1 ruby csokoládé	Hozzáadjuk a csokoládét és egyneműsítjük.
1 cm vastag rétegben ráöntjük a kifagyasztott cseresznye lekvárra.	

MOGYORÓS MOELLEUX

Hozzávalók:	Elkészítés:
55 g tojásfehérje 55 g cukor	A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük.
160 g őrölt törökmogyoró 85 g porcukor 20 g kukoricakeményítő 4 g só	Összekeverjük a mogyorót a porcukorral, a keményítővel és a sóval.
75 g vaj	Felolvasztjuk a vajat és hozzáadjuk a keverékhez.
110 g egész tojás 2 g reszelt citromhéj	Hozzáadjuk a tojást és a citromhéjat is.

Végül óvatosan beleforgatjuk a habot, 10 cm átmérőjű és 1 cm vastag köröket formázunk, 170°C-os sütőben 15 perc alatt készre sütjük.

CSERESZNYÉS RUBY MOUSSE

Hozzávalók:	Elkészítés:
600 g cseresznye püré 25 g cukor 77 g zselatin massa	A pürét 70°C-ra melegítjük. Hozzáadjuk a cukrot és a zselatint, feloldjuk és 50°C-ra visszahűtjük.
50 g Callebaut® RB1 ruby csokoládé 200 g mering	Hozzáadjuk a csokoládét majd a meringet.
500 g tejszín	Lágy habbá verjük a tejszínt és óvatosan beleforgatjuk.

Az elkészült mousse-al félig megtöltjük a 14 cm átmérőjű tortaformákat és a közepébe helyezük a kifagyasztott lekvár és krém rétegeket. Ráöntünk még egy kevés mousse-t, majd rátesszük a kihűlt moelleux-t és fagyasztjuk.

A maradék mousse-al töltsünk meg 3 különböző méretű gömb formát és ezeket is fagyasszuk.

RUBY GANACHE MONTÉE

Hozzávalók:	Elkészítés:
380 g tejszín 1 g céklapor 16 g zselatin massa	Melegítsük 85°C-ra a tejszín felét a céklaporral. Adjuk hozzá a zselatinmasszát és oldjuk fel.
90 g Callebaut® RB1 ruby csokoládé	Öntsük a keveréket a csokoládéra, majd az egészet szűrjük át.

Adjuk hozzá a maradék tejszínt és tegyük legalább 4 órára a hűtőszekrénybe.

Ha jól kihűlt, verjük lágy habbá és töltsük csillagsóvel ellátott habzsákba.



RUBY GLAZE

Hozzávalók:

900 g cukor
900 g glükóz szirup
2 g céklapor
450 g víz

Elkészítés:

A cukrokat és a vizet a céklaporról addig melegítjük, amíg áttetsző lesz.

325 g zselatinmassza
600 g sűrített tej

Adjuk hozzá és oldjuk fel a zselatinmasszát és a sűrített tejet.

150 g Callebaut® RB1 ruby csokoládé

Végül adjuk hozzá a csokoládét, botmixerrel egyneműsítjük.

Szűrjük át és egy éjszakát hűtőszekrényben pihentessük.

RUBY SPRAY

Hozzávalók:

300 g Callebaut® RB1 ruby csokoládé
2 g céklapor
130 g kakaóvaj
15 g napraforgó olaj

Elkészítés:

A hozzávalókat 45°C-on olvasszuk össze, szórópisztoly segítségével fújjuk be a megfagyott mousse golyók felületét.

Tegyük vissza a fagyasztóba.

RUBY DEKORÁCIÓ

Hozzávalók:

200 g Callebaut® RB1 ruby csokoládé

Elkészítés:

Temperáljuk a csokoládét 29°C-ra.

Terítsük ki vékony rétegben egy sütőpapírra. Vágjuk belőle 10 cm x 4,5 cm-es téglalapokat és különböző méretű köröket. Hagyjuk kristályosodni, majd vágjunk ki a formákból apró köröket.

RUBY MARCIPÁN SZALAG

Hozzávalók:

300 g marcipán 50/50
40 g Callebaut® RB1 ruby csokoládé

Elkészítés

Melegítjük fel a marcipánt és a csokoládét 35 °C-ra.

1,5 g céklapor

Gyúrjuk hozzá a céklaport.

Hűtsük és nyújtsuk ki két réteg fólia között, majd vágjunk belőle szalagokat.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Vonjuk be a tortát a ruby glaze-el és helyezzük köré a ruby marcipán szalagot. Tegyük rá a ruby téglalapot és a 3 különböző méretű mousse golyót. Fecskendezzünk a golyók közé a ruby ganache montée-ből. Helyezzük rá a cseresznyelevkvar gömböket, néhány szem málnát. Végül fejezzük be a díszítést a ruby csokoládé körökkel és egy kevés bazsalikommal.



CALLEBAUT®

BÉLGÍUM 1911

