



ECUADOR 'VERRINE'

A receptet megalkotta: Mathieu Dierinck Callebaut® Chef

PASSIÓGYÜMÖLCS – ECUADOR GANACHE

Hozzávalók

100g Mazzoni fagyasztott passiógyümölcs püré

75g víz

53g invertercukor

27g tejpor (1%)

20 g zselatinmassza (1:6)

179 g Callebaut Single Origin Ecuador

étcsokoládé

365g Corman tejszín (35%)

Elkészítés

A gyümölcspürét a vízzel, invertercukorral és a tejjel 80°C-ra melegítjük, majd hozzáadjuk az előzőleg beáztatott zselatinmasszát. A meleg alapot ráöntjük a csokoládé pasztillákra, botmixerrel egyneműsítjük, végül hozzáadjuk a folyékony tejszínt és egy éjszakára a hűtőbe tesszük.

PASSIÓGYÜMÖLCS-SÁRGABARACK ZSELÉ KOCKA

Hozzávalók

854g Mazzoni fagyasztott passiógyümölcs püré

519g Mazzoni fagyasztott sárgabarack püré

251g invertercukor

352g porcukor

23g NH pektin

Elkészítés

A pektint a porcukor egy részével elkeverjük, a püréket az invertercukorral melegítjük, és folyamatos keverés mellett 105 °C-ig hevítjük. Az elkészült zselét 1 cm magas keretbe öntjük, és dermedés után felkockázzuk.

KÓKUSZOS ANANÁSZ ESPUMA

Hozzávalók

200g Mazzoni fagyasztott kókusz püré

200g Mazzoni fagyasztott ananász püré

30g invertercukor

20g zselatinmassza (1:6)

Elkészítés

A zselatinmasszát felmelegítjük és összekeverjük a többi hozzávalóval. Habszifonba töltjük, 2 db habpatron segítségével habosítjuk, majd 2 órán keresztül hűtőben pihentetjük.



MANDULÁS CSOKOLÁDÉ FELVERT

Hozzávalók

430g Cacao Barry 100% mandula paszta

210g tojássárgája
150g egész tojás
250g tojásfehérje
200g porcukor

130 g Callebaut Single Origin Ecuador étcsokoládé

100g Corman vaj 82%

100g finomliszt
6g sütőpor

50g Cacao Barry 22/24 kakaópor

Elkészítés

A mandulapasztát a tojássárgájával és az egész tojásokkal egyneműre keverjük. A tojásfehérjét a porcukorral habbá verjük. A csokoládét a vajjal együtt felolvasztjuk, majd a felvert tojás hab egy részével lazítjuk, végül hozzáadjuk a mandulás keverékhez. Ehhez hozzáadjuk az elkevert szárazanyagokat, a maradék tojásfehérje habot, és egyneműre keverjük. Sütőkeretbe töltjük és 170 °C-on készre sütjük.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Az előre elkészített PASSIÓGYŰMÖLCS-BRAZIL GANACHE-t habzsák segítségével kelyhekbe töltjük, mellé nyomjuk a KÓKUSZOS ANANÁSZ ESPUMA-t. MANDULÁS-CSOKOLÁDÉS FELVERT darabokkal és PASSIÓGYŰMÖLCS-SÁRGABARACK ZSELÉ KOCKÁKKAL díszítjük.



2. oldal.