

Citromos piskóta

Corman extra minőségű vaj 82%	135 g
Porcukor	190 g
Sosa Invertcukor	70 g
Liszt	280 g
Mandulaliszt	60 g
Sütőpor	8 g
Só	2 g
Tej	110 g
Corman extra minőségű vaj 82%	50 g
Mazzoni fagyasztott siracusai citrom püré 100%	130 g
Tojás	2 db

Eperbetét

Mazzoni fagyasztott eper püré	200 g
Mazzoni fagyasztott siracusai citrom püré 100%	30 g
Glükózsirup	30 g
Vaníliarúd	0,5 db
Ewald lapzselatin	3 db

Epermousse

Mazzoni fagyasztott eper püré	350 g
Glükózsirup	60 g
Ewald lapzselatin	5 db
Callebaut Mycryo™ porított kakaóvaj	30 g
Callebaut Velvet White fehér csokoládé	265 g
Corman 35% UHT tejszín	390 g

Bevonózsélé

Melegzsélé	250 g
Víz	50 g
Mazzoni fagyasztott eper püré	200 g
Hidegzsélé	1000 g
Piros festék (vízbázisú)	3 g

A vaját a porcukorral és invertcukorral habosítjuk. Hozzáadjuk a tojásokat.

A többi szárazanyagot elkeverjük. A tejet és a vaját össze melegítjük, hozzáadjuk a gyümölcspürét, 40°C-osra hűtjük, majd a kihabosított vajaszéshez adjuk. Végül belekeverjük a szárazanyagokat. Lapnak kenve 180°C-on 10-12 pecig sütjük.

A zselatinlapokat beáztatjuk. A püréket a glükózzal 70°C-ig melegítjük, majd hozzáadjuk a kinyomkodott zselatint. Formába öntjük, sokkoljuk.

A zselatinlapokat beáztatjuk. Az eperpürét a glükózzal felmelegítjük, 80°C-nál hozzáadjuk a kinyomkodott zselatinlapokat, majd a Mycryo-val elkevert csokoládéra öntjük. Felvert tejszínnel lazítjuk. Formába öntjük, sokkoljuk.

A melegzsélé felforraljuk a vízzel és a pürével, majd hozzáadjuk a hidegzsélé. Ízlés szerint színezzük. A sokkolt formákra öntjük.



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!
Tel:+36 28/920-900
www.gwn.hu