



FEHÉR CSOKOLÁDÉS PISZTÁCIALAP 60*40 cm-es

Tojásfehérje	100 g
Kristálycukor	70 g
Elenka TRINACRIA piztácia paszta 100%	50 g
Callebaut W2NV fehér csokoládé	40 g
Tojássárgája	40 g
Liszt	50 g
Pisztácialiszt	30 g

EPERZSELÉ

Mazzoni fagyasztott eper püré	140 g
Kristálycukor	30 g
NH pektin	1 g
Ewald lapzselatin	1 db

MARCIPÁNROPOGÓS

Marcipán 1:1	180 g
Pirított egész mák	30 g
Liofilizált eper darabok	20 g

ELKÉSZÍTÉS:

A liszteket összemérjük. A tojásfehérjét felverjük a cukorral. Közben a piztácia pasztát felmelegítjük a fehér csokoládéval. A felvert fehérjehabhoz hozzákeverjük a tojássárgát, a felolvasztott piztáciás fehér csokoládét, végül a lisztkeveréket.

Lapnak kenve 170°C-on kb. 8 percig sütjük.

ELKÉSZÍTÉS:

A lapzselatint beáztatjuk. Az eperpürét 70°C-ig melegítjük, majd hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint és 103°C-ig hevítjük. Forrón hozzákeverjük a kinyomkodott zselatint, és mini félgömb alakú szilikonformába öntjük, sokkoljuk.

ELKÉSZÍTÉS:

Az összetevőket összegyúrjuk, 3 mm vastagra nyújtjuk, majd szív alakúra szúrjuk.





JOGHURTOS EPER MOUSSE

Mazzoni fagyasztott eper püré	200 g
Elenka YOGA joghurtpor	10 g
Ewald lapzselatin	3 db
Kristálycukor	40 g
Víz	15 g
Tojásfehérje	1 db
Corman UHT tejszín 35%	120 g

GLAZING

Víz	110 g
Kristálycukor	130 g
Glükózszirup	150 g
Sűrített tej	110 g
Ewald lapzselatin	5 db
Callebaut Velvet White fehér csokoládé	140 g
Piros ételfesték	1 g

OMLÓS KEKSZ

Corman extra minőségű vaj 82%	200 g
Porcukor	90 g
Tojássárgája	20 g
Liszt	70 g
Kukorica keményítő	50 g
Liszt	180 g
Só	1 g
Piros ételfesték	1 g

ELKÉSZÍTÉS:

A zselatinlapokat beáztatjuk. Az eperpürét 75°C-ig melegítjük, feloldjuk benne a kinyomkodott zselatinlapokat, hozzáadjuk a joghurtport, és elkeverjük. A cukorból és a vízből 121°C-os cukorszirupot főzünk, és vékony sugárban a műhelyhőmérsékletű tojásfehérjéhez csurgatjuk, selymes habbá verjük. A 40°C-ra visszahűtött eperalaphoz hozzákeverjük a lágyra vert tejszínt és a tojáshabot.

ELKÉSZÍTÉS:

A zselatinlapokat beáztatjuk. A fehér csokoládé kivételével az alapanyagokat felfőzzük, hozzáadjuk a kinyomkodott zselatinlapokat, ráöntjük a fehér csokoládéra, és botmixer segítségével egyneműsítjük.

ELKÉSZÍTÉS:

A nagyobb mennyiségű liszt kivételével az alapanyagokat összegyúrjuk, majd a nagyobb mennyiségű lisztet alacsony fordulatszámú apránként hozzáadjuk. Nyújtjuk, formára szúrjuk, 160°C-on 16 percig sütjük.

ÖSSZEÁLLÍTÁS:

A joghurtos eper mousse-t szív alakú szilikonformába töltjük, közepébe eperzelét helyezünk, majd a formát pisztáciás piskótalapra szúrt marcipánropogóssal zárjuk. Sokkolás után a desszertet piros kakaóvajjal színezett csokoládéval fűjük, a felét piros glazinggel öntjük. Dekorálásként mini macaront és csokoládé dekorációt használunk.