

White Nuit Blanche 37%



Mandulás piskóta

- 560 g Mandulaliszt
- 450 g Barna cukor
- 825 g Tojás
- 225 g Corman extra minőségű vaj 82%
- 180 g Tojásfehérje
- 110 g Kristálycukor

A mandulalisztet, a barna cukrot és az egész tojást fehéredésig habosítjuk. A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, majd lazítjuk vele a mandulalisztes alapot, végül hozzákeverjük az olvasztott vajat. 175°C-on 20-25 percig sütjük.

Karamell - Passiógyümölcs cremeux

- 345 g Kristálycukor
- 130 g Corman extra minőségű vaj 82%
- 400 g Corman 35,1%-os UHT tejszín
- 1 db Vaníliarúd
- 475 g Carma White Nuit Blanche 37% fehér csokoládé
- 200 g Capfruit Fruit' Purée Passiógyümölcs 100%

A tejszínt felmelegítjük a vaníliával. A cukrot karamellizáljuk, hozzáadjuk a vajat, majd felöntjük a forró tejszínnel. Az elkészült alapot ráöntjük a csokoládé pasztillákra, botmixerrel egyenmésítjük, közben hozzáadjuk a passiógyümölcs pürét. Formába öntjük, kifagyasztjuk.

Jázmín tea infúzió

- 33 g Jázmín tea
- 550 g Tej

Az összetevőket felmelegítjük és éjszakára hűtőbe tesszük. Másnap szűrjük.

Jázmín tea mousse

- 515 g Jázmín tea infúzió
- **21 g Ewald zselatin por (220 bloom)**
- 100 g Víz
- **1037 g Carma White Nuit Blanche 37% fehér csokoládé**
- **1030 g Corman 35,1%-os UHT tejszín**

A zselatint beáztatjuk a hideg vízbe. A jázmín tea infúziót melegítjük, feloldjuk benne a zselatint, majd a részlegesen megolvasztott csokoládéra öntjük. Botmixer segítségével emulgeáljuk. 30°C-os állapotában felvert tejszínnel lazítjuk.

Mangó kompót

- **300 g Capfruit Fruit'Purée Mangó 100%**
- 150 g Mangókocka
- 75 g Glükózsirup
- 75 g Kristálycukor
- **8 g SOC Chef NH pektin**
- **5 g Capfruit Fruit'Purée Lime 100%**

A cukrot elkeverjük a pektinnel. A pürét melegítjük a glükózzal, hozzáadjuk a pektines részt és kiforraljuk. Hozzáadjuk a mangókockákat és a lime pürét. A kifagyasztott cremeux-ra öntjük, kifagyasztjuk.

Mandulamorzsa

- 200 g Barna cukor
- **200 g Corman extra minőségű vaj 82%**
- **200 g Mandulaliszt**
- 200 g Liszt

Az összetevőkből egynemű tésztát gyúrunk. Két papír között nyújtjuk, majd hűtőbe tesszük. Kockákra vágjuk és 150°C-on aranybarnára sütjük.

Glazing

- 300 g Kristálycukor
- 300 g Glükózsirup
- 150 g Víz
- 200 g Sűrített tej
- **300 g Carma White Nuit Blanche 37% fehér csokoládé**
- **20 g Ewald zselatin por (220 bloom)**
- 100 g Víz
- **IBC Power Flower fehér festék**

A zselatint hideg vízbe áztatjuk. A fehér csokoládé kivételével az alapanyagokat felforraljuk, feloldjuk benne a zselatint, majd ráöntjük a fehér csokoládéra. Botmixerrel egyneműsítjük. 35°C-os állapotában használjuk.

Összeállítás

Karikába jázmín tea mousse-t nyomunk, belehelyezzük a kifagyasztott betétet és lezárjuk egy mandulás piskótalappal. Sokkoljuk. A kifagyasztott tortát glazinggel bevonjuk. Mandulamorzzával dekoráljuk.