



MADAGASCAR NARANCS TORTA

A receptet megalkotta: Mathieu Dierinck Callebaut® Chef

MANDULÁS CSOKOLÁDÉS FELVERT

Hozzávalók

430g Nébar 100% mandula paszta

210g tojássárgája

150g egész tojás

250g tojásfehérje

200g porcukor

130g Callebaut Single Origin

Madagascar étcsokoládé

100g Corman extra minőségű vaj (82%)

100g finomliszt

6g sütőpor

50g Bensdorp 22/24 kakaópor

150g felkockázott, kandírozott narancshéj

Elkészítés

A mandulapasztát összekeverjük a tojássárgájával és az egész tojásokkal. A tojásfehérjét a porcukorral kemény habbá verjük. A csokoládét a vajjal felolvasztjuk, majd a tojás hab felével lazítjuk, végül hozzákeverjük a mandulás keverékhez. Hozzákeverjük a többi hozzávalót, végül a maradék tojás habot. Tortaformába töltjük és 170°C-os sütőben 40-45 perc alatt készre sütjük.

FŰSZERES MADAGASCAR GANACHE

Hozzávalók

854g Corman tejszín

5g csillagánizs

4g szegfűszeg

54g szárított glükózszirup

54g invertcukor

336g Callebaut Single Origin

Madagascar étcsokoládé

99g Corman extra minőségű vaj (82%)

Elkészítés

A tejszínt a fűszerekkel felmelegítjük, majd lefedve 4 órán keresztül pihentetjük, végül leszűrjük. Hozzáadjuk a cukrokat, 60°C-ra melegítjük és a csokoládéra öntjük, majd botmixerrel egyneműsítjük és 40°C-ra visszahűtjük, végül hozzákeverjük a lágy vajat.

KAKAÓBAPTÖRETES ÁTHÚZÓ

Hozzávalók

Elkészítés

740 g Callebaut Single Origin Arriba tejsokoládé

250g napraforgóolaj

4100g Callebaut Creme dell'Artigiano

Fondente-süthető töltelék

250g Callebaut Aprított kakaóbab

A csokoládét 45°C-ra felmelegítjük és hozzákeverjük a többi hozzávalót.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A mandulás csokoládés felvertet 3 lapra vágjuk és betöltjük a Madagascar ganache-al. Dermedés után tetszőleges méretre vágjuk és kakaóbaptöretes áthúzóba mártjuk.



2. oldal.

weboldal: www.gwn.hu

e-mail: info@gwn.hu

GOODWILL
1996

2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút 16.

Tel.: +36 28/920-900