



SABLAGE DEKORTÉSZTA

Corman extra minőségű vaj 82%	100 g
Barnacukor	100 g
Liszt	100 g
Matcha tea por	3 g
Zöld porfesték	1 g

ELKÉSZÍTÉS:

Az alapanyagokat egynemű masszává gyúrjuk, és két sütőpapír között kinyújtjuk. Fagyasztás után méretre vágjuk és dresszírozott égetett tésztára helyezük. Együtt sütjük.

ÉGETETT TÉSZTA

Tej 3,5%	80 g
Víz	44 g
Corman extra minőségű vaj 82%	130 g
Só	2 g
Kristálycukor	8 g
Liszt	144 g
Tojás	180 g

ELKÉSZÍTÉS:

A tejet a vízzel, vajjal és az ízesítővel forraljuk. Forráspontnál hozzáadjuk a lisztet és folyamatos keverés mellett lereszteljük. Robotgépbe tesszük, és folyamatos keverés mellett apránként hozzáadjuk a tojást. Nyomózsák segítségével dresszírozzuk. 180°C-on sütjük.





CITROM CREMAUX

Mazzoni fagyasztott siracusai citrom püré 100%	90 g
Mazzoni fagyasztott citromhéj 100%	5 g
Kristálycukor	210 g
Tojás	100 g
Corman extra minőségű vaj 82%	290 g

ELKÉSZÍTÉS:

Az alapanyagokat összemérjük és folyamatos keverés mellett 105°C-ig forraljuk. Kihűlt állapotában használjuk.

MATCHA TEA MOUSSE

Tej 3,5%	130 g
Tojássárgája	40 g
Ewald lapzselatin	2 db
Callebaut Matcha teás fehér csokoládé (chunks)	240 g
Corman 35% UHT tejszín	200 g

ELKÉSZÍTÉS:

A zselatint beáztatjuk. A tejet felforraljuk és folyamatos keverés mellett a tojássárgára öntjük. A forró alaphoz hozzáadjuk a kinyomkodott zselatinlapokat, majd a csokoládéra öntjük. Botmixer segítségével egyneműsítjük. A 30°C-ra hűlt alaphoz hozzáadjuk a lágyra vert tejszínt.

ÖSSZEÁLLÍTÁS:

A kisült éclair fánkok alját kilyukasztjuk, majd nyomózsák segítségével betöltjük a matcha teás mousse-t és közepébe citrom cremaux-ot nyomunk. A fánkok tetejét krémmel és csokoládé dekorációval díszítjük.