

MOGYORÓS OMLÓS TÉSZTA

Liszt	600 g
Mandulaliszt	100 g
Soc Chef Moscovado barna cukor	80 g
Porcukor	50 g
Soc Chef Fekete (salish) só	4 g
Elenka P. Chiara mogyoró paszta 100%	220 g
Soc Chf Trimolin (invertcukor)	30 g
BeBetter vegán vaj	100 g
Víz	40 g

Elkészítés:

A vajat összedolgozzuk a porcukorral, hozzáadjuk az átszitált szárazanyagokat, végül a vizet, és egynemű tésztát gyúrunk. Két szilikonlap között 2,5 mm vastagra nyújtjuk, majd fagyaszto-ba rakjuk. Méretre szúrjuk, majd szilikonos sütőlemezen 160 C°-on kb. 13 percig sütjük.

MEGGYZSELÉ

Andros fagyasztott meggy püré	400 g
Soc Chef Trimolin (invertcukor)	40 g
Kristálycukor	20 g
Soc Chef Agar-agar	2 g

Elkészítés:

A pürét az invertcukorral melegítjük, majd 40°C- nál hozzáadjuk a cukorral elkevert agar-agart, és folyamatos keverés mellett 103°C-ig hevítjük. Szilikonformába töltjük és sokkoljuk.

MEGGYES MARSHMALLOW

Andros fagyasztott meggy püré	330 g
Kristálycukor	20 g
Soc Chef Agar-agar	1 g
Soc Chef Xantán	2 g
Soc Chef NH Petkin	2 g
Soc Chef Tonkabab	½ g
Soc Chef Trimolin (invertcukor)	20 g

Elkészítés:

A meggyet melegítjük, majd 40°C-nál hozzáadjuk az elkevert szárazanyagokat, és folyamatos keverés mellett 110°C-ig hevítjük. Ráöntjük a habüste mért invertcukorra, és folyamatos keveréssel 30°C-os állapotáig habosítjuk. Szilikonformába töltjük, közepébe meggyzselét nyomunk.



MOGYORÓ CHANTILLY

Kókusztej	600 g	Elkészítés:
Víz	400 g	A vizet a trimolinnal és a füstölt sóval 90°C-ig melegítjük, majd ráöntjük a kakaóvajjal és a mogyorópasztával egybemért csokoládé pasztillákra. Botmixer segítségével egyneműsítjük, közben hozzáadjuk az emulgálószeret. 8 óra pihentetés után lágy habbá verjük, szilikonformába töltjük, közepébe meggybetétet helyezünk és sokkoljuk. Sokkolás után mogyoró bevonattal bársonyosra fűjjük, és a kisült kekszekre helyezzük. Tetejét csokoládé koronggal, meggyelkvárral chantilly rózsával és ehető levéllel dekoráljuk.
Soc Chef Trimolin (invertcukor)	60 g	
Soc Chef Fekete (salish) só	3 g	
Callebaut NXT vegán étcsokoládé	150 g	
Callebaut NXT vegán t_jcsokoládé	200 g	
Callebaut pasztillás kakaóvaj	130 g	
Elenka P. CHIARA mogyoró paszta 100%	130 g	
Soc Chef Glice emul emulgálószer	30 g	

MOGYORÓ BEVONAT

Callebaut Pra-Clas mogyoró praliné (50%)	100 g	Elkészítés:
Elenka P CHIARA mogyoró paszta 100%	40 g	A kakaóvaját felolvasztuk, hozzákeverjük a pasztákat, és szórópisztoly segítségével a fagyasztott félgömbök felületére fűjjük.
Callebaut pasztillás kakaóvaj	60 g	

MEGGYKAVIÁR

Andros fagyasztott meggy püré	100 g	Elkészítés:
Víz	15 g	A pürét a vízzel melegítjük, majd 40°C-nál hozzáadjuk a cukorral elkevert agar-agar, és folyamatos keverés mellett 103°C-ig melegítjük. Coulis segítségével 4°C-ra hűtött olajba csepegtetjük. Szűrjük, majd hideg vízzel átmoszuk.
Kristálycukor	10 g	
Soc Chef Agar-agar	1 g	



Gácsi Zoltán receptje

