

# Menta - Rebarbara - Eper desszert

## MENTÁS PISKÓTA

Corman extra minőségű vaj 82%	450 g
Mentacukor	450 g
Só	6 g
Egész tojás	450 g
Liszt	390 g
Mandulaliszt	180 g

### Elkészítés:

A vajat a mentacukorral és a sóval habosítjuk, részletekben hozzácsorgatjuk az elkevert egész tojást, végül az átszitált lisztkeveréket is hozzáadjuk. 2 db lapnak (60x40 cm) kenve 170°C-on 8 percig sütjük.

## EPERZSELÉ

Andros fagyasztott eperpüré 100%	1680 g
SOC Chef Trimolin (invertcukor)	240 g
Ewald lapzselatin (220 bloom)	24 db
Liofilizált eperpor	60 g
SOC Chef Madagaszkári Bourbon vaníliarúd	1 db

### Elkészítés:

Az eperpürét a trimolinnal és a vaníliarúddal 80°C-ig hevítjük, hozzáadjuk a beáztatott zselatinlapokat, majd a liofilizált eperport. Az eperzselét két részre osztjuk és a lapokra öntjük, sokkoljuk.

## REBARBARA CREMEAUX

Andros fagyasztott rebarbara kompót	680 g
Elenka YOGA joghurt ízesítő	10 g
SOC Chef Madagaszkári Bourbon vaníliarúd	1 db
Andros fagyasztott limepüré 100%	40 g
Tojássárgája	200 g
Kristálycukor	80 g
Ewald zselatinpor (220 bloom)	30 g
Víz	150 g
Corman extra minőségű vaj 82%	340 g
Hársméz	30 g
Callebaut Velvet White fehér csokoládé	70 g
SOC Chef vízben oldódó természetes zöld porfesték	1 g

### Elkészítés:

A rebarbara kompót a lime pürével, a joghurtporral, a mézzel és a vaníliával felforraltjuk, majd a kristálycukorral elkevert tojássárgájára öntjük. Amennyiben szükséges, vízgőz felett 82°C-ig hevítjük. Hozzáadjuk a zselatinmasszát, 40°C-nál botmixer segítségével belekeverjük a kockázott lágy vajat. Az alsó eperzselés lapra öntjük, sokkoljuk, majd a másik eperzselés lappal zárjuk.



# Menta - Rebarbara - Eper desszert

## EPER MOUSSE

Andros fagyasztott eperpüré 100% (1)	630 g
SOC Chef NH Pektin	7 g
Kristálycukor (1)	90 g
SOC Chef Madagaszkári Bourbon vaníliarúd	1/2 g
Ewald zselatinpor (220 bloom)	18 g
Víz	90 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	360 g
Andros fagyasztott eperpüré 100% (2)	90 g
SOC Chef Albumin	10 g
Kristálycukor (2)	60 g

### Elkészítés:

A zselatint beáztatjuk. Az eperpürét (1) a pektinnel, a vaníliarúddal és a kristálycukorral (1) felforraljuk. Az eperpürét (2) az albuminnal és a kristálycukorral (2) felverjük, amikor félig felverődött, hozzáadjuk a felmelegített zselatinmasszát, és készre verjük. A 35°C-ra visszahűtött eperalapot lágyra vert tejszínnel és az eperhabbal lazítjuk. A második réteg eperzselés lapra töltjük, sokkoljuk.

## MENTÁS CHANTILLY

Corman 35,1%-os UHT tejszín	900 g
Callebaut Velvet White fehér csokoládé	360 g
Hársméz	40 db
Mentalevél	16 g
Ewald zselatinpor (220 bloom)	5 db
Víz	25 g
Andros fagyasztott limepüré 100%	70 g

### Elkészítés:

A zselatinport hideg vízbe áztatjuk. A tejszínt a mézzel és a mentalevéllel felforraljuk, hozzáadjuk a zselatinmasszát és a fehér csokoládéra öntjük, botmixerrel emulgeáljuk, közben hozzáadjuk a limepürét. Éjszakára hűtőbe tesszük, másnap kihabosítjuk és az eper mousse-ra öntjük.

A desszert tetejét színezett tükrözselével áthúzzuk, friss mentalevéllel és csokoládé dekorációval díszítjük.

## MENTÁS-KIWIS GLAZING

Ewald zselatinpor (220 bloom)	4 g
Víz	20 g
Kristálycukor	30 g
Glükózsirup	50 g
GELATIN GLASSE' áttetsző tükrözselé	500 g
Rogelfrut fagyasztott kiwi püré	130 g
Andros fagyasztott lime püré 100%	75 g
Mentalevél	4 g
Víz	55 g
SOC Chef Agar-agar	3 g
Citromsav	1 g
SOC Chef vízben oldódó természetes zöld festék	1 g

### Elkészítés:

A zselatinport hideg vízbe áztatjuk. Az Agar-agar hideg vízzel elkeverjük, 50°C-nál hozzáadjuk a cukros részhez. A kristálycukrot, glükózsirupot és a hideg zselét a pürékkel és a mentalevéllel felforraljuk, hozzáadjuk a beáztatott zselatint, a citromsavat és a zöld festéket. Botmixerrel egyneműsítjük, pihentetjük.

