

Szilva - Tejsokoládé - Magyoró szelet

MOGYORÓS DACQUISE

Tojásfehérje	360 g
Kristálycukor	240 g
Mogyoróliszt	240 g
Mandulaliszt	60 g

Elkészítés:

A tojásfehérjét a kristálycukorral felverjük, hozzáadjuk az elkevert szárazanyagokat. Lapnak kenve 170°C-on kb. 14 percig sütjük.

MOGYORÓROPOGÓS

Callebaut Pra-Clas mogyoró praliné 50%	200 g
Elenka LAURUS pörkölt mogyoró paszta	60 g
Callebaut POWER 41 tejsokoládé	120 g
Cacao Barry hántolt ostyatormelék	60 g

Elkészítés:

A csokoládét a mogyoró pasztákkal felmelegítjük, hozzákeverjük a hántolt ostyatormeléket, és két mogyorólap közé kenjük. Hűtőben dermedtjük.

SZILVAZSELÉ

Andros fagyasztott szilva püré	560 g
Andros fagyasztott lime püré	10 g
Fahéj	1 g
SOC Chef Trimolin (invertcukor)	60 g
Ewald lapzselatin (220 bloom)	8 g

Elkészítés:

A püréket az invertcukorral és a fahéjjal melegítjük, majd 70°C-on hozzákeverjük a kinyomkodott zselatinlapokat. 35°C-os állapotában a betöltött mogyorólapok tetejére töltjük. Dermesztjük.

MOGYORÓS TEJCSOKOLÁDÉ MOUSSE

Tej	260 g
Tojássárgája	80 g
Kristálycukor	80 g
Callebaut POWER 41 tejsokoládé	240 g
Elenka LAURUS pörkölt mogyoró paszta	80 g
Ewald zselatinpor (220 bloom) + víz	10+50 g
Só	2 g
Corman 35%-os UHT tejszín	400 g

Elkészítés:

A tejet felforraljuk, és folyamatos keverés mellett a cukorral kikevert tojássárgájához öntjük. 85°C-ig hevítjük, hozzáadjuk a beáztatott zselatint, és a mogyoró pasztával összemért csokoládéra öntjük. 35°C-ra hűtjük, és felvert tejszínnel lazítjuk. A szilvazselére öntjük, sokkolás után szeleteljük, és mogyoródarabos Callebaut Ice-Choc tejsokoládé bevonóval mártjuk.

Dekorációként kihabosított mogyoró chantilly-t, mogyoró szemet, tejsokoládé spirált, és aranyfüstöt használunk.

