

Fűszeres karácsonyi alagút

A megadott anyaghányad 4 db bouche forma (FOR05000 Bouche Madrid) elkészítéséhez elegendő.

CRUMBLE

Mandulaliszt	200 g
Liszt	200 g
Corman extra minőségű vaj 82%	200 g
SOC Chef Panela barna cukor	200 g
Só	2 g
SOC Chef Fahéj	1 g
Elenka Mandula paszta 100%	305 g
Cacao Barry Lactée Caramel tejsokoládé	210 g

Elkészítés:

Az első 6 összetevőt morzsálékos állagú tésztává gyúrjuk, majd sütőlemezre terítve 160°C-on 20 percig sütjük. A csokoládét felolvasztjuk, hozzákeverjük a mandulapasztát és a kihűlt morzsát, majd egyenletes rétegben a keretbe kenjük.

PÂTE À CHOUX FELVERT

Tej	124 g
Corman extra minőségű vaj 82%	88 g
Kristálycukor	40 g
Só	1 g
Liszt	80 g
Cacao Barry Extra brute kakaópor 22/24%	35 g
Tojássárgája	150 g
Egész tojás	90 g
Tojásfehérje	220 g
Kristálycukor	110 g

Elkészítés:

A tejet, vajat, cukrot és sót melegítjük, forráspontnál hozzáadjuk a kakaóporral egybemért lisztet és folyamatos keveréssel lereszteljük. Keverőgép segítségével vékony sugárban hozzáadjuk a tojássárgával elkevert egész tojást. A tojásfehérjét lágy habbá verjük, belazítjuk az elkészült lisztes keverékünket és egyenletes lapot kenünk. 170°C-on 15 percig sütjük. Kihűlt állapotban a kikent morzsás rétegre helyezük.

FEKETERIBIZLI CREMEAUX

Andros fagyasztott feketeribizli püré	880 g
Andros fagyasztott yuzu püré 100%	50 g
SOC Chef Szecsuáni bors	5 g
SOC Chef NH Pektin	11 g
Glükózpor	165 g
Kristálycukor	90 g
Corman extra minőségű vaj 82%	230 g
Mascarpone	140 g

Elkészítés:

A pektint elkeverjük a cukrokkal. A gyümölcsöket a borssal melegítjük, majd hozzáadjuk a pektin részt és folyamatos keveréssel forráspontig hevítjük. Hűtés közben, kb. 60°C-nál hozzáadjuk a vajat és a mascarpone-t, majd botmixerrel egyenlőtlenítjük. Következő réteggént a felvertünkre kenjük.



Fűszeres karácsonyi alagút

MÁLNAZSELÉ

Andros fagyasztott málna püré
SOC Chef Trimolin
Lapzselatin

1270 g
140 g
17 g

Elkészítés:

A málnapüré 1/3-ad részét 70°C-ig melegítjük a trimolinnal, majd hozzáadjuk az előzőleg beáz-
tatott zselatinlapokat. Botmixerrel egyneműsít-
jük, végül hozzáadjuk a maradék málnapürét.
Következő réteggént a megdermedt feketeribizli
cremeaux-re kenjük. Fagyasztás után 8x50 cm-es
csíkokra vágjuk.

KARAMELL MOUSSE

Tej
Corman UHT tejszín 35% (1)
SOC Chef Fekete (salish) só
Ewald zselatinpor
Víz
Cacao Barry Lactée Caramel tejsokoládé
Corman UHT tejszín 35% (2)

1140 g
180 g
10 g
48 g
240 g
1900 g
2520 g

Elkészítés:

A tejet, tejszínt (1) és a sót 70°C-ig melegítjük,
hozzáadjuk a beáz-
tatott zselatinmasszát, majd
ráöntjük a csokoládé pasztillákra és botmixerrel
egyneműsítjük. 35°C-os állapotában lágyra vert
tejszínnel (2) lazítjuk. Az előzőleg csokoládéval
le kent transzferfóliát az alagút formába he-
lyezzük, majd beletöltjük az elkészült karamell
mousse-t, középebe az előzőleg méretre vá-
gott gyümölcsös betétet rakunk és elsimítjuk a
tetejét. Dermedés után kivesszük a formából és
dekoráljuk.

