

KARAMELLÁS SAJTTORTA

A SAJTTORTÁK KIRÁLYA



Karamellás sajtkrém

HOZZÁVALÓK:

160 g vaj
160 g kristálycukor
320 g Philadelphia krémsajt
200 g egész tojás
30 g citromlé
0,25 g vanília
320 g zselatinmassza
180 g Callebaut Gold csokoládé

Sós karamell

HOZZÁVALÓK:

250 g kristálycukor
250 g glükóz
90 g víz
100 g vaj
4 g só
0,25 g vanília
200 g Callebaut Gold csokoládé

Omlós kekszes alap

HOZZÁVALÓK:

60 g tojássárgája
132 g kristálycukor
168 g vaj
200 g liszt
2 g só
8 g szódbikarbóna



Callebaut Gold glazing

HOZZÁVALÓK:

180 g kristálycukor
180 g glükóz
90 g víz
2 g IBC aranypor
300 g Callebaut Gold csokoládé
120 g cukrozott sűrített tej
80 g zselatinmassza
100 g tükörzselé

ELKÉSZÍTÉS:

A kekszes alap hozzávalóit összedolgozzuk, pihentetés után 4mm vastagra nyújtjuk, a kellő méretre kiszúrjuk, és 160 °C-os sütőben, körülbelül 20 perc alatt készre sütjük.

A karamellás sajtkrémhez a hozzávalókat a Callebaut Gold csokoládé, a zselatinmassza és a citromlé kivételével együtt felforraljuk. Hozzákeverjük a többi hozzávalót, majd botmixer segítségével egyneműsítjük.

A sós karamellhez a tejszínt és glükózt felforraljuk. A cukrot karamellizáljuk, majd folyamatos melegítés mellett a többi hozzávalóval alaposan elkeverjük.

A Gold glazinghez a vizet, a glükózt és a cukrot felforraljuk. Hozzákeverjük a többi hozzávalót, majd egyneműsítjük és 40 °C-ra visszahűtjük.

Tetszőleges szilikon formában, a rajz szerint összeállítjuk a sajttorta elemeit.



Callebaut® CHOCOLATE
ACADEMY™ - Belgium



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!
www.gwn.hu
Tel:+36 28/920-900