



# GOLD CSOKOLÁDÉ, SÜLT NARANCS ÉS ÉTCSOKOLÁDÉ

## TORTA



Callebaut® CHOCOLATE  
ACADEMY™ - Belgium

### KÁVÉS SABLÉ

- 230g liszt
- 175g vaj
- 100g porcukor
- 10g presszó kávé
- 55g egész tojás
- 20g tojássárgája

A lisztet és a vaját elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a porcukrot, végül a kávé és a tojást, és addig gyúrjuk, amíg összeáll a tészta. A kész tésztát jól lehűtjük, majd 2 mm vastagra kinyújtjuk és 15 cm átmérőjű köröket szaggatunk, amit 165 °C-ra előmelegített sütőben készre sütünk. A teljes anyagmennyiség 5 torta összeállításához elegendő, így 5 db 15 cm átmérőjű körre lesz szükségünk.

### LISZTMENTES CSOKOLÁDÉS ÉS NARANCSOS PISKÓTA

- 230g tojássárgája
- 265g porcukor
- 300g tojásfehérje
- 40g Bensdorp 20/22 kakaópor
- 150g Callebaut 811 étcsokoládé
- 10g reszelt narancshéj
- 100g kandírozott narancshéj
- Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola süthető töltelék

A tojássárgáját 125g porcukorral habosra keverjük. A tojásfehérjét a maradék porcukorral lágy habbá verjük, majd hozzákeverjük a tojássárgájához. A kakaóport, a csokoládét és a narancsokat is a tojásos keverékhez adjuk. Minden sablé karika tetejére habzsák segítségével 200g piskóta masszát dresszírozunk, majd 170 °C-ra előmelegített sütőben, 8-10 perc alatt készre sütjük. Az elkészült piskóták tetejére Callebaut Creme dell'Artigiano Nocciola süthető töltelékkel töltünk.



**A RECEPT FOLYTATÓDIK A KÖVETKEZŐ OLDALON!**

## GOLD ROPOGÓS RÉTEG

- 372g Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel
- 48g Cacao Barry hántolt ostyatormelék
- 3g narancsolaj

A hántolt ostyatormeléket és a narancsolajat hozzákeverjük az előkristályosított csokoládéhoz, majd szilikonlapra öntve, vékony rétegben 5 db 15 cm átmérőjű kört formázunk belőle.

## SÜLT NARANCSKRÉM

- 240g tej
- 10g reszelt narancshéj
- 150g tojássárgája
- 100g porcukor
- 540g tejszín
- 5g zselatin

A tejet felforralljuk a narancshéjjal. A tojássárgáját kikeverjük a porcukorral, majd hozzáadjuk a forró tej 1/3 részét. Hozzáadva a többi tejet is 85 °C-ra melegítjük, majd hozzáadjuk a tejszínt és az egészet jól összekeverjük. Öntsük a keveréket egy tepsibe és tegyük 200 °C-ra előmelegített sütőbe. Süssük 18 percig vagy amíg megpirul és megrepedezik a teteje. Miután kivettük a sütőből, mixer segítségével simára eldolgozzuk. Hozzáadjuk a zselatint és a tovább keverjük. A kész krémet elosztjuk 5 db 15cm átmérőjű tortakarikába. Megütögetjük, majd fagyasztjuk.

## GOLD GANACHE

- 315g tejszín
- 27g invert cukor
- 2g só
- 10g reszelt narancshéj
- 1 rúd vanília
- 530g Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel
- 30g vaj

A tejszínt felforralljuk a cukorral, a sóval, a narancshéjjal és a vaníliarúddal, majd egy mérőedényben a vajjal összemért csokoládépasztillákra öntjük és botmixer segítségével egyneműsítjük. Az elkészült ganache-t, a kifagyasztott, sült narancskrémek tetejére öntjük. Minden karikába 120g-ot töltünk, majd fagyasszuk ki.

**A RECEPT FOLYTATÓDIK A KÖVETKEZŐ OLDALON!**

## GOLD KRÉM

- 1250g tejszín
- 25g glükóz
- 25g invertercukor
- 600g Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel

400g tejszínt felforralunk a cukrokkal, majd ráöntjük a csokoládéra. Hozzákeverjük a maradék tejszínt. Folyamatos keverés mellett lehűtjük, majd lágy habbá verjük.

A Gold ropogós réteget ráhelyezzük a piskóta tetejére, majd erre tesszük a fagyasztott és a karikából kivett rétegeket. Az elkészült krémet habzsákból a rétegek tetejére fecskendezzük, egyenletesen 5 részre elosztva, majd lefagyasztjuk.

## MADAGASZKÁRI ÉS GOLD CSOKOLÁDÉ MOUSSE

- 320g tejszín
- 240g tej
- 120g invertercukor
- 2db vanília rúd
- 240g tojássárgája
- 400g Callebaut Madagszkár étcsokoládé
- 250g Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel
- 6g zselatin+30g víz
- 1000g kemény habbá vert tejszín

A 320g tejszínt a tejjel, a cukorral és a vaníliarúddal felforraljuk és 6 órát pihentetjük. A tojássárgáját kikeverjük és hozzáadjuk a tejszínes elegyhez, majd a keveréket közepes lángon 85 °C-ra melegítjük, ezután ráöntjük a csokoládéra.

Hozzáadjuk a beáztatott zselatint és botmixer segítségével egyneműsítjük. 35 °C-on óvatosan beleforgatjuk a tejszínhabot. 5 db 18cm átmérőjű tortakarikát fóliával letakart tálcára helyezzünk, majd tortafóliával kibéleljük. Minden egyes karikába 600g csokoládé mousse-t töltünk, ezután fejjel lefelé a közepébe helyezzük a lefagyasztott rétegeket és ismét lefagyasztjuk.

## GOLD GLAZÚR

- 450g tej
- 90g glükóz
- 680g Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel
- 15g zselatin

A tejet a cukorral együtt felforraljuk, majd ráöntjük a csokoládéra. Hozzáadjuk a zselatint és botmixer segítségével egyneműsítjük. 35 °C-ra hűtjük és bevonjuk vele a lefagyasztott tortákat.



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!  
[www.gwn.hu](http://www.gwn.hu)  
Tel:+36 28/920-900