

# HÚSVÉTI PASSIÓGYÜMÖLCS ÉS TEJCSOKOLÁDÉ CSÁBÍTÁS



## PASSIÓGYÜMÖLCS CRÉMEUX

### HOZZÁVALÓK:

- 100 g **Mazzoni fagyasztott passiógyümölcs püré**
- 30 g tojássárgája
- 30 g kristálycukor
- 1 db **Ewald lapzselatin**
- 40 g **Corman extra minőségű vaj 82%**

### ELKÉSZÍTÉS:

A passiógyümölcspürét felforraljuk, majd ráöntjük a cukorral elkevert tojássárgájára és hozzáadjuk a beáztatott zselatinlapot. Apránként hozzáadjuk a vajat és botmixerrel egyneműsítjük. Az elkészült crêmeux-t formába öntjük és kifagyasztjuk.

## TEJCSOKOLÁDÉ MOUSSE

### HOZZÁVALÓK:

- 180 g kristálycukor
- 70 g víz
- 130 g tojássárgája
- 500 g **Callebaut 823 tejcokoládé**
- 1000 g **Corman 35% UHT tejszín**

### ELKÉSZÍTÉS:

A cukrot a vízzel 118 °C-ra felfőzzük, majd folyamatos keverés mellett vékony sugárban a tojássárgájára öntjük és kihabosítjuk. 30°C-nál hozzáadjuk az olvasztott csokoládét és a lágyra vert tejszínt, majd homogénre keverjük.



1. OLDAL



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

## CSOKOLÁDÉS PISKÓTA

### HOZZÁVALÓK:

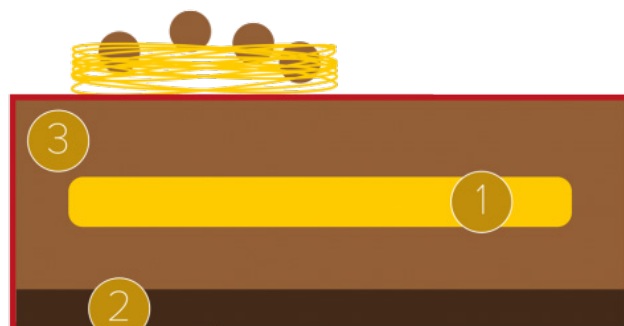
- 280 g tojásfehérje
- 150 g kristálycukor
- 220 g tojássárgája
- 135 g mandulaliszt
- 35 g **Callebaut 703038 étcsokoládé**

### ELKÉSZÍTÉS:

A tojásfehérjét a cukorral együtt felferjük, majd hozzákeverjük a tojássárgáját és a mandulalisztet, végül a felolvasztott csokoládét. Formába töltjük és 190°C-on, 15-20 perc alatt készre sütjük.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS:

1. Passiógyümölcs crémeux
2. Csokoládés piskóta
3. Tejcsokoládé mousse



A tejcsokoládé mousse felét a formába töltjük, majd behelyezzük a passiógyümölcs crémeux-t. Feltöltjük a formát a maradék tejcsokoládé mousse-al, végül lezárjuk a méretre vágott csokoládés piskótával. Fagyasztás után kivesszük a formából és tetszés szerint díszítjük.

Marc Ducobu, Callebaut® CHOCOLATE ACADEMY™  
Belgium

2. OLDAL



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