



JÁVA SZELET

A receptet megalkotta: Alexandre Bourdeaux Callebaut® Chef

CITRUSOS SABLÉ BRETON

Hozzávalók

155g porcukor
92g barnacukor
249g Corman extra minőségű vaj (82%)
125g tojássárgája
361g liszt
5g só
7g sütőpor
2g reszelt citromhéj
2g reszelt narancshéj
2g őrölt vanília

Elkészítés

A vajat a cukrokkal keverőlapát segítségével kihabosítjuk. Hozzáadjuk a tojássárgáját, majd a többi hozzávalót. Éjszakára hűtőbe tesszük. Másnap mértre vágjuk és 180 °C-os sütőben 12 perc alatt készre sütjük.

HOMOKTÖVIS GANACHE

Hozzávalók

159g Corman tejszín
24g invert cukor
48g sorbitol
48g glükóz szirup
12g őrölt vadbors
532g Callebaut Origin Java tejszokoládé
95g Corman vízmentes tejszír
95g Capfruit fagyaszott homoktövis püre

Elkészítés

A tejszínat a cukrokkal és az őrölt vadborssal együtt felforraljuk, majd félretesszük. A csokoládét a tejszírral felmelegítjük, hozzákeverjük a lepihentetett tejszínes részt, a homoktövis pürét és botmixerrel egyneműsítjük.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A sablé breton szeletekre csillagcsöves nyomószák segítségével homoktövis ganachet nyomunk, majd hagyjuk kristályosodni. Az elkészült szeleteket kedvenc étcsokoládénkkel mártjuk és ízlés szerint dekoráljuk.



weboldal: www.gwn.hu

e-mail: info@gwn.hu

GOODWILL
1996

2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút 16.

Tel.: +36 28/920-900