



ARRIBA TARTLET

A receptet megalkotta: Mathieu Dierinck Callebaut® Chef

KAJSZIBARACK KOMPÓT

Hozzávalók

403 g felezett kajsziabarack
161 g Capfruit fagyasztott homoktövis püre
112 g porcukor
9 g SOCChef NH pektin
1,5 db vaníliarúd

Elkészítés

A hozzávalókat felfőzzük és botmixerrel darabos állagúra aprítjuk, majd kihűtjük.

ARRIBA CRÉMEUX

Hozzávalók

184 g Callebaut® karamell töltelék
349 g tej
12 g só
629 g Callebaut® Single Origin Arriba tejszokoládé
827 g Corman tejszín (35%)

Elkészítés

A karamell tölteléket a tejjel és a sóval 60°C-ra melegítjük, majd ráöntjük a csokoládéra és egyneműsítjük. Végül hozzáadjuk a tejszínt és egy éjszakán át hűtőszekrényben pihentetjük. A tartlet összeállítása előtt kihabosítjuk.

PATE A CHOUX ROLÁD

Hozzávalók

123g tej
87g Corman extra minőségű vaj (82%)
90g liszt
33g Cacao Barry Extra brute kakaópor
22/24%
149g tojássárgája
88g egész tojás
220g tojásfehérje
105g porcukor

Elkészítés

A tejet a vajjal felforraljuk, majd hozzáadjuk a lisztet és a kakaóport, és folyamatos keverés mellett lereszteljük, amíg el nem válik az edény falától. Ezután mixerben, keverőlapát segítségével apránként hozzákeverjük az egész tojást és a tojássárgáját, homogénre keverjük. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük és óvatosan beleforgatjuk a tésztába. 60x40 cm-es lapot kenünk és 175 °C-os sütőben 12 perc alatt készre sütjük. Miután kihűlt, megkenjük egy réteg Arriba crémeux-vel, majd feltekerjük a roládot. Hűtőszekrényben hűtjük, végül 1 cm vastag szeletekre vágjuk.

1. oldal

weboldal: www.gwn.hu

e-mail: info@gwn.hu

GOODWILL
1996

2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút 16.

Tel.: +36 28/920-900

ARRIBA GANACHE

Hozzávalók

292 g Corman tejszín (35%)
41g sorbitol
41g invertcukor
62g glükózszirup
552 g Callebaut® Single Origin Arriba tejsokoládé
41g Corman vízmentes tejszír

Elkészítés

A cukrokat a tejszínnel 60°C-ra melegítjük, majd ráöntjük a csokoládéval összemért tejszírra és botmixerrel egyneműsítjük. Hűtőbe tesszük.

CSOKOLÁDÉS MACARON

Hozzávalók

466g mandulaliszt
466g liszt
50g Cacao Barry Extra brute kakaópor 22/24%
46g tojásfehérje
524g porcukor
8g tojásfehérje por

Elkészítés

A tojásfehérjét a cukorral és a tojásfehérje porral habbá verjük, majd óvatosan hozzáforgatjuk az elkevert szárazanyagokat. Szilikon lapra dresszírozzuk, egy órán keresztül szárítjuk, majd 160°C-os sütőben 10-12 perc alatt készre sütjük. A megsült macaronokat Arriba ganache-al töltjük meg.

CSOKOLÁDÉS-MOGYORÓS SABLÉ

Hozzávalók

315 g Corman extra minőségű vaj (82%)
250g porcukor
230g mandulaliszt
2g só
135g egész tojás
300g liszt
150g Cacao Barry Extra brute kakaópor 22/24%
150 g Callebaut® karamellizált, aprított mogyoró

Elkészítés

A vajat a porcukorral elkeverjük, hozzáadjuk a mandulalisztet és a sőt, és belekeverjük a tojást. Hozzákeverjük a liszt-kakaópor-mogyoró keveréket is, és egynemű tésztát gyúrunk, majd hűtőszekrényben pihentetjük. 3 mm vastagra nyújtjuk, tartlet kosarakat készítünk és 175°C-os sütőben 10-12 perc alatt készre sütjük.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A kisült tartletek aljába kajsziarack kompótot nyomunk, majd teletöltjük Arriba ganache-al és hűtőben pihentetjük. A tartletek tetejét félbevágott roláddal, formázott kajsziarack kompóttal, Arriba crémeux-vel és macaronnal dekoráljuk.



2. oldal