

PRALINÉ KÉSZÍTŐ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS

(csak ízelítő a teljes ételsorból)

ANCHO CHILIS BONBON CITROMKIVONATTAL

(kb. 50 db)

131 g tejszín
8 g ancho chili
67 g invert cukor
1,5 ml citromkivonat
280 g Amedei Toscano Black 66%-os csokoládé
67 g vaj

A mártáshoz:
Amedei Toscano Black 66%-os csokoládé
piros paprika

A tejszint az invert cukorral felmelegítjük és megáztatjuk benne a chilit kb. 20 percig. Közben felmelegítjük a csokoládét 45°C-ra, és ehhez keverjük a már 45 °C-ra lehült tejszint. Belekeverjük a citromkivonatot és a szobahőmérsékletű vajat. Kiterítjük egy 8 mm-es falú tepsibe. Másnap bevonjuk az alját egy vékony réteg csokoládéval, aztán ha megszáradt, felszeleteljük, és bemártjuk Amedei Toscano Black 66%-os csokoládéba, és egy kevés piros paprikát szórunk a tetejére.

**Előadó:
CSISZÁR
KATALIN**

a Rózsavölgyi
csokoládék
készítője

VANÍLIÁS TRÜFFEL

(kb. 100 db)

260 g tejszín
0,5 rúd vanília
40 g glükóz
420 g Amedei Toscano Black 66%-os csokoládé
50g invert cukor
100g vaj

A mártáshoz:
Amedei Toscano Black 66%-os csokoládé
100%-os kakaópor

A tejszint felforraljuk, beletesszük a vaníliát. Ha kihült, fóliával letakarjuk és egy estére berakjuk a hűtőbe. Másnap a vaníliát kivesszük, és a tejszint a glükóz sziruppal megmelegítjük. Közben megmelegítjük a csokoládét is, és a 45 °C-os csokit a 45°C-os tejszinnel összekeverjük. Beletesszük az invert cukrot, majd a szobahőmérsékletű vajat, jól kikeverjük. 2 óra múlva nyomózsákkal kis gömböket formázunk belőle, aztán 1 napig állni hagyjuk. Másnap bemártjuk csokoládéba, aztán gyorsan kakaóporba hempergetjük, hogy szarvasgomba formája legyen.

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2007. NOVEMBER 15., 20.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu