

DESSZERT GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST DESSERT GASTRONOMY AND COOKING SHOW

Előadó:
PAPP EMESE
 cukrász

CHILIS KRÉMCSOKOLÁDÉTORTA TONKABABBAL ÍZESÍTETT MASCARPONÉVAL

2 db tojás
 11 dkg cukor
 15 dkg tejföl
 8 dkg vaj (+ a formakenéshez 4 dkg)
 2 dkg kakaópor (+a forma szórásához
 4 dkg)
 15 dkg 70%-os étcsoki
 só
 chilipor
 40 dkg mascarpone
 8 dkg porcukor
 2-3 tonkabab
 friss chili
 porcukor



2 eggs
 11 dkg sugar
 15 dkg sour cream
 8 dkg butter (+4 dkg for the baking tin)
 2 dkg cocoa powder (+ 4 dkg for the
 baking tin)
 15 dkg chocolate 70%
 salt
 chili powder
 40 dkg mascarpone
 8 dkg powder sugar
 2-3 tonkabean
 fresh chili
 powder sugar

A tojás sárgáját a fele cukorral, a kakaóporral és a tejjel a sóval simára keverjük, beletesszük a chiliport is. A vajat a csokoládéval felolvasztjuk max. 40-45 fokra gőz fölött, vagy a mikró olvasztó programján. A fehérjét a többi cukorral habbáverjük. Ebbe forgatjuk a sárgáját tartalmazó masszát, végül a csokoládét óvatosan belekeverjük. Vajjal kikent, kakaóporral kiszórt formában sütjük (120-140 °C-on) "remegősre" 15-20 perc alatt. Miután kihűlt, kivesszük a formából. A tonkababot mozsárban összetörjük vagy lereszeljük, a mascarpone-val és a porcukorral elkeverjük. A kész krémmel, friss chilivel és porcukorral díszítjük a tortánkat.

Mix the egg-yolks, the half of the sugar, the cocoa powder and the sour cream, then season with chili. Melt the butter with the chocolate over 40-45 C water-steam. Mix the egg-white with the sugar, whisk them to foam. Mix carefully it with the egg-yolk mixture and the melted chocolate. Grease the baking tin with butter, then sprinkle with cocoa powder, pour the mixture to the tin, put in in the oven, and bake it for 15-20 minutes in 120-140 C. After it chilled, put it out from the tin. Crush the tonkabean in a mortar, or grate it in a gingergrater, mix it with the mascarpone and the powdered sugar. Serve the cake with the mascarpone, fresh chili and sprinkle with powder sugar.

PAVLOVA RIBIZLIVELŐVEL, TEJSZÍN- HABBAL, FRISS GYÜMÖLCSÖKKEL

5 db tojásfehérje
 25 dkg cukor
 1 tk vanília kivonat
 6 dkg keményítő
 2 dl tejszín
 2 dkg porcukor
 1 üveg ribizlivelő
 eper
 kiwi
 málna
 áfonya



5 egg white
 25 dkg granulated sugar
 1 tbs vanilla essence
 6 dkg starch
 2 dl double cream
 2 dkg caster sugar
 1 bottle red currant culee
 strawberry
 kiwi
 raspberry
 blueberry

A tojásfehérjéből és a cukorból habot verünk. A vaníliakivonatot és a keményítőt hozzákeverjük a habhoz, és habzsák segítségével rózsákat nyomkodunk belőle egy tepsire, melyet sütőpapírral béleltünk. A tejszínből habot verünk, hozzáadjuk a porcukrot. A rózsákat 100-120 fokon szikkasztjuk a sütőben, majd hagyjuk kihűlni. Ezután rétegezzük a tejszínhabbal, a ribizlivelővel és a felvágott gyümölcsökkel.

Put the egg white and the sugar in a bowl and whisk them until you get a creamy mixture. Add the vanilla essence to the cream. By using a creambag form rose-shaped portions from the mixture onto a prepared tray covered with baking parchment. Whip the double cream, add the starch and finally blend the red currant sauce. Heat the oven to 100-120 C and bake the rose-shaped meringues until they lose their softness. (Depending on the oven you use, it takes approximately 1 hour to get soft and 2 hour to get crispy meringues). Take them out from the oven. When cooled down, layer them with the whipped cream and fresh fruit.

Előadó:
PAPP EMESE

cukrász

MOGYORÓKRÉMTORTA LÁGY TEJCSOKIKRÉMMEL

Tészta:

20 dkg darált keksz
7 dkg cukor
10 dkg vaj
6 dkg mogyoróvaj

Krém:

1,7 dl tejszín
13 dkg mogyoróvaj
5 dkg mogyoró (aprított, pörkölt)
13 dkg porcukor
3,5 db zselatin lap
1 dl víz

A tetejére:

16 dkg tejszokoládé
1,2 dl tejszín



Pastry:

20 dkg grounded biscuit (crushed to crumbs)
7 dkg sugar
10 dkg butter
6 dkg peanut butter

Filling:

1,7 dl double cream
13 dkg peanutbutter
5 dkg peanut (grounded and roasted)
13 dkg caster sugar
3.5 leaves gelatine
1 dl water

Topping:

16 dkg milk chocolate
1,2 dl double cream

A kekszet összemorzsoljuk a cukorral, a vajjal és a mogyoróvajjal, majd egy piteformába nyomkodjuk, és eloszlatjuk, dermesztjük. A krémhez felolvasztjuk a zselatint a vízben és felfőzzük, majd lehűtjük. A tejszínt habbáverjük. A mogyoróvaját, a pörkölt mogyorót, a porcukrot és a feloldott zselatint elkeverjük, hozzáadjuk a tejszínhabot és beleöntjük a tortaformába, dermesztjük. Felolvasztjuk a tejszokoládét és a tejszínt, majd ráöntjük a torta tetejére, és hűtőben dermedésig pihentetjük.

Mix the crushed biscuit, the butter and the peanut butter together, then pour it evenly into a 22 cm pie-form cake tin. For the cream melt the gelatine in the water. Whip the cream. Mix the roasted peanuts with the peanut butter, the powder sugar and the gelatine, then add the whipped cream. Add this mixture into the cake tin. Melt the milk chocolate and the double cream, then pour it onto the top of the cake. Before serving cool it for 20 minutes (until just set with a slight wobble in the centre).

TOJÁSLIKÖRÖS HABBAL TÖLTÖTT CSOKILASAGNE FRISS GYÜMÖLCSÖKKEL

12 dkg tejszoki
12 dkg étcsoki
12 dkg fehér csoki
Krém:
2 tojás
25 dkg Mascarpone
10 dkg porcukor
1 kk vanília kivonat
4 cl tojáslikőr
málna
eper
áfonya
kiwi



12 dkg milk chocolate
12 dkg dark chocolate
12 dkg white chocolate
Filling:
2 eggs (separated)
25 dkg Mascarpone
10 dkg cane sugar
1 tsp. vanilla essence
4 cl egg-nog
raspberry
strawberry
blueberry
kiwi

A csokoládékat fajtánként külön tálba tesszük, megolvasztjuk. Sütőpapírra vagy fóliára vékonyan kis korongokat kenünk belőle, majd megdermesztjük a hűtőben.

A tojássárgáját a porcukorral (5 a sárgájába, 5 a fehérjébe), a vaníliával és a mascarpone-val kihabosítjuk, a fehérjét a cukorral habbáverjük, e kettőt óvatosan összeforgatjuk, miközben becsurgatjuk a likőrt.

A csokilapokat a habbal és a gyümölcszel rétegezzük.

Put each types of chocolate separately into a bowl and melt them. Form thin discs on a tray covered with cling film or baking parchment and let them get hardened in the fridge. Separate the eggs, mix the yolk with the cane sugar and mascarpone and whip it while adding the vanilla essence as well. Beat the egg white with the sugar, and fold it carefully into the yolk cream while adding the liqueur.

Layer the chocolate discs with the cream and the fruits.

Phone: 345-0779
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
19; 20 MARCH 2008

Előadó:
PAPP EMESE

cukrász

NARANCOS RIZSMOUSSE MARACUJAZSELÉVEL

12 dkg rizs
3-4 dl tej, a rizstől függően
4 dl tejszín (2 dl főzni, 2 dl habhoz)
24 dkg cukor (16 dkg a tejbe, 8 dkg a zseléhez)
1 tk. narancskivonat
4 db maracuja
1 db zselatinlap
1 kk. vanília kivonat
2 dl víz
1 csipet só
1 citrom héja

4 dl tejet és 2 dl tejszínt összeforralunk a 16 dkg cukorral, vanília kivonattal ízesítjük, beletesszük a rizst, megfőzzük, beletesszük a reszelt citrom héját és a narancs kivonatot, kiöntjük egy tálcára, és lehűtjük. A felvert tejszínhabbal elkeverjük. A zselatint a 2 dl vízben megduzzasztjuk, majd forrásig főzzük, beletesszük a cukrot és a maracuja kikapart belsejét, lehűtjük. Kelyhekben tálaljuk.

ORANGE FLAVOURED RICEMOUSSE WITH MARACUJA JELLY



12 dkg rice
3-4 dl milk (depending on the rice)
4 dl double cream (2 for cooking, 2 for the cream)
24 dkg sugar (16 into the milk, 8 for the jelly)
1 tsp. orange essence
4 maracuja
1 leaf gelatine
1 csp. vanilla essence
2 dl water
pinch of salt
skin of 1 lemon

Pour 4 dl milk, 2 dl cream and 16 dkg sugar into a pot, bring it to the boil and flavour it with the vanilla essence. Add the rice, cook it and after mixing it with lemon skin and the orange essence pour it on a tray to make it cool down. Mix it with 2 dl cream (whipped previously). Soak the gelatine in 2 dl water, heat it until it starts to boil, then add the sugar and the heart of maracuja. Cool, then serve it in cups.

Tel.: 345-0779
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2008. MÁRCIUS 19., 20.

Boros poharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

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