

**Előadó:
 PAPP EMESE**

**cukrász
 sous-chef
 Sofitel Hotel**

DESSZERT GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST DESSERT GASTRONOMY AND COOKING SHOW

BANÁNKARAMELLÁS MASCARPONE KRÉMKEHELY

(8 adag)

12 dkg cukor
 5 dkg vaj
 1 dl víz
 4 db banán
 1 csipet fahéj
 20 dkg Mascarpone
 1,5 dl tejszín
 10 dkg porcukor
 4 cl kókusz szirup
 1 csomag csokoládés keksz

A cukrot egy lábasban karamellizáljuk majd felöntjük vízzel, beletesszük a banándarabokat és a vajat. Kicsit tovább főzzük, majd lehűtjük. A mascarpone-t, a tejszínt, a porcukrot és a kókusz szirupot géppel felhabosítjuk. Tálaláskor a banánkaramellát a mascarpone krémmel és az összetört csokis keksszel rétegezzük.

OSTYAROLÓ ÉS TÖLCSÉR

(kb. 20-25 db)

10 dkg porcukor
 10 dkg liszt
 10 dkg tojásfehérje (kb. 3 db)
 10 dkg vaj olvasztva, de nem melegen
 friss gyümölcs, tejszínhab



A lisztet és a porcukrot egy tálba szítáljuk és a többi hozzávalóval együtt simára keverjük. Sütőpapírra egy kis kanál fejjel lapocskákat kenünk, melyeket megszórhatunk szeszámaggal, pisztáciával, mandulával. 170 fokban aranybarnára sütjük, és még melegen henger vagy tölcsér formájúra tekerjük. Kihülés után cukrozott tejszínhabbal töltjük és friss gyümölccsel díszítjük.

GRAND MARNIER TORTA

(2 db)

a tésztához:
 6 db tojás
 12 dkg cukor
 10 dkg liszt
 2 dkg kakaópor

a krémhez:
 6 db tojássárga
 12 dkg cukor
 1-2 csepp vanília kivonat
 2 ek. keményítő vagy vaníliás pudringpor
 0,8 dl tej
 30 dkg puha vaj
 4 cl Grand Marnier
 narancs kivonat
 friss narancs



A tojásból, cukorból, lisztből és kakaóporból klasszikus módon kakaós piskótát készítünk. Tortakarikában 2 kerek lapot sütünk belőle, majd hagyjuk kihűlni. 6 dl tejet felforralunk. 2 dl tejet a tojássárgájával, a keményítővel, a cukorral és a vanília kivonattal elkeverünk és a forró tejhez adva sűrű krémmé főzzük majd lehűtjük. Ezután a puha vajjal, a Grand Marnier-val, a narancskivonattal jól kikeverjük. A krémet a piskótalap tetejére kenjük vagy nyomózsákból formázzuk és friss narancssal díszítjük.

**Előadó:
PAPP EMESE**

cukrász
sous-chef
Sofitel Hotel

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
18-20. MARCH 2009

CSOKIS MANDULÁS SEMIFREDDO

(kb. 8 adag)

16 dkg (kb. 8db) tojássárga
16 dkg cukor
10 dkg marcipán
2 cl Amaretto likőr
15 dkg csokoládé
6.5 dl tejszín
Szeletelt mandula, pörköelve



A tojássárgáját a cukorral gőzfürdő felett melegítjük amíg sűrű lesz, majd addig verjük habbá géppel, amíg kihűl. 5 dl tejszint szintén habbá verünk és a masszához adjuk, majd ezt megfelezzük. Az egyik felébe tesszük a reszelt marcipánt, az Amaretto likőrt és a pörkölt szeletelt mandulát, a másik feléhez az 1.5 dl forró tejszinnel elkevert étcsokoládét. A két réteget tetszőleges edényben egymásra rétegezzük, és fagyasztóban jól lehűtjük.

JOGHURTHAB BAZSALIKOMOS EPERVELŐVEL

(kb. 10 adag)

3 dl török (sűrű) joghurt
1 db citrom héj vagy kivonat
1 db vanília rúd
10 porcukor
3 dl tejszín
2 db zselatinlap áztatva
10 dkg eper lekvár
30 dkg eper
friss bazsalikom



A joghurtot a reszelt citromhéjjal, a vanília rúd kikapart belsejével és a porcukorral jól elkeverjük és néhány órára a hűtőben hagyjuk összeérni. Hideg vízbe beáztatjuk a zselatinlapokat, majd lecsepegtetjük és felmelegítjük. Ha kissé langyosra hűlt, akkor a joghurthoz keverjük, majd a habbá vert tejszint is óvatosan belekeverjük. Az epret megmossuk, megtisztítjuk és feldaraboljuk, forró eperlekvárral kicsit megpároljuk, lehűtjük majd a felcsikozott bazsalikkal elkeverjük és a joghurt habhoz tálaljuk.

BOR / WINE



Calem Fine Ruby Porto

Borospoharainkat a **RIEDEL**  biztosította.
THE WINE GLASS COMPANY

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS**  fűszereket használ.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

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