

DESSZERT GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST DESSERT GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 PAPP EMESE**

**cukrász
 sous-chef
 Sofitel Hotel**

CROISSANT

1 kg liszt (80dkg finom, 20dkg rétes)
 60 dkg vaj
 10 dkg porcukor
 8 dkg élesztő
 2 dkg só
 0,5 l tej
 4 db tojássárga



10 dkg lisztet és 54 dkg vaját összegyúrunk, téglalappá formálunk, és berakjuk a hűtőbe pihentetni. A langyos tejet a cukorral és az élesztővel felfuttatjuk és a többi alapanyaggal tésztává gyúrjuk. A tésztát 20-30 percig langyos helyen pihentetjük, majd beburkoljuk vele a vajas részt. Lisztezett deszkán a tésztát óvatosan, hogy ki ne szakadjon 2-3 cm vastagra nyújtjuk, szemmel 3 részre osztjuk majd a két szélső részt a középsőre hajtjuk, ez a szimpla hajtás. Majd a tésztát 90 fokkal elfordítjuk és lisztezett deszkán ismét kinyújtjuk. Most a tésztát 4 részre jelöljük be, és a két szélsőt a belsőkre hajtjuk, majd a belsőket egymásra hajtjuk, a felesleges lisztet mindig lesöpörjük róla. Ez a dupla vagy kettős hajtás. A tésztát egy órán át, hűtőben letakarva pihentetjük, majd még egy dupla hajtást végzünk rajta., fél órára ismét hűtőbe tesszük. A tésztát 6-7 mm vékonyra nyújtjuk, 10 cm széles csíkokat vágunk, ezeket pedig háromszögekre daraboljuk. A vastagabbik részéről feltekerjük, sütőpapírral fedett lemezre tesszük megkelesztjük, tojással megkenjük és 180-190 C-on aranybarnára sütjük.

GYÜMÖLCSÖS CSILLAG

1 kg liszt
 60 dkg vaj
 10 dkg porcukor
 5 dkg élesztő
 2 dkg só
 0,5 l tej
 4 db tojássárga



A tészta és az elkészítés ugyan az mint a croissant-nál, a formázásnál nem háromszögeket hanem 10cm x 10cm-es négyzeteket vágunk, és a sarkaiból kiindulva a közepe felé 3-4 cm-en bevágjuk. A közepére helyezük a lekvárt vagy egyéb töltelék, és minden második csücsköt középre hajtunk, tojással megkenjük kelesztjük, majd 170 C-on aranybarnára sütjük.

CURRYS CHAPATI

50dkg liszt
 2 dkg tisztított vaj
 izlés szerint fűszer: curry, római kömény, koriander, só
 275ml víz



A lisztet a vajjal és a fűszerekkel elkeverjük, majd jéghideg vízzel sima tésztává gyúrjuk. Fóliába csomagolva hűtőbe tesszük egy órát pihenni. Ezután 2 dekás darabokra daraboljuk, golyókat formálunk belőle, lisztezett deszkán 2mm vastagra kinyújtjuk, és forró serpenyőben, nagy lángon megsütjük őket.

KAKUKKFÜVES-OLAJBOGYÓS HÁZIKENYÉR (2 db)

1kg liszt
 6dl langyos víz
 6dkg élesztő
 4 ek. olívaolaj
 1 ek. só
 1 ek. cukor
 kakukkfű
 fokhagyma, aprítva
 fekete olívaogyó



Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.

2009. MÁRCIUS 31., ÁPRILIS 01-02.

**Előadó:
PAPP EMESE**

**cukrász
sous-chef
Sofitel Hotel**

Az élesztőt a langyos vízzel, a cukorral és egy kanál liszttel felfuttatjuk. A lisztet a sóval és a kakukkfűvel elkeverjük, majd belerakjuk a felfuttatott élesztőt, mellyel sima tésztává gyúrjuk. Végül hozzádagasztjuk az olívaolajat, melyben benne van az aprított fokhagyma is. Langyos helyen megkelesztjük, majd ketté osztjuk, beletesszük az olívaolajbogyót, lisztezett deszkán megformázzuk cipóra vagy hosszúra és ismét megkelesztjük. Bevagdossuk és először 210-220 C-on 10 percig majd 170 C-on 25 percig sütjük.

PIKÁNS MARHAHÚSOS FALATOK

A tésztához:

1 kg liszt
6 dl tej
10 dkg puha vaj
1 ek cukor
1 ek só
5 dkg élesztő
4 db tojássárga



A töltelékhez:

2 nagy fej hagyma
1 piros kaliforniai paprika
olívaolaj
40 dkg darált marhahús
20 dkg paradicsom pürét
chili paprika
só
frissen őrölt bors
20 dkg csemegekukorica

A langyos tejből, az élesztőből, a cukorból és 1 ek. lisztből kovászt készítünk. Ezt a sóval elkevert liszthez adjuk, a tojássárgákkal együtt és tésztává gyúrjuk, majd belegyúrjuk a puha vaját is. Langyos helyen kelesztjük 20-30 percig. Lisztezett deszkán 1 cm vastagra nyújtjuk, majd négyzetekre vágjuk. A széleket megkenjük tojással, a töltelékét a közepére helyezük, és félbehajtogatjuk. Ismét megkelesztjük, megkenjük tojással, és 170 fokban megsütjük.

A töltelékhez 2 nagy fej hagymát, és egy piros kaliforniai paprikát apró kockára vágunk, olívaolajon megpirítunk, hozzáadunk 40 dkg darált marhahúst. Ha a hús kifehéredett hozzáadjuk a 20 dkg paradicsom pürét, chili paprikát, sót, és frissen őrölt borsot. Ha a marhahús megpuhult 1 ek. keményítőt feloldunk hideg vízben és besűrítjük vele a töltelékét hogy ne folyjon ki a tésztából. Végül belekeverünk 20 dkg főtt csemegekukoricát, majd kihűtjük.

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

BOR / WINE



**Vina Requiringua - Santiago
Chardonnay**



**BISOL -
Crede Prosecco Brut DOC**

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

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

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
31. MARCH, 01-02. APRIL 2009