

PRALINÉ KÉSZÍTÉS MAKING PRALINE

KONYAKOS TRÜFFELGOLYÓ

Étcsokoládé 600g
 Tejszín 5dl
 Vaj 2 ek.

Konyak ízlést szerint
 narancs esszencia néhány csepp
 Holland kakaópor, cukorral elkeverve 3 ek.

A tejszint felmelegítjük, ráöntjük a felolvasztott csokoládéra, simára keverjük, majd hozzáadjuk a konyakot, a vajat és a narancs esszenciát. A masszát egy hideg felületre öntjük és lehűtjük, majd egy edénybe visszaszedjük, és hűtőben dermedszük. Kis golyókat formálunk belőle, és kakaóporba forgatjuk.

NARANCOS MARCIPÁNOS BONBON

Marcipán 500g
 Kakaópor a színezéshez
 Mandula, vagy narancs esszencia néhány csepp
 kandírozott narancshéj, felkockázva 2-3 ek.

zöld pisktácia, felaprózva 2-3 ek.
 étcsokoládé a bemártáshoz
 porcukor a nyújtáshoz

A marcipán egyik felét megszínezzük a kakaóporral és a mandula esszenciával ízesítjük. A másik feléhez adjuk a kandírozott narancshéjat és a zöld apróra vágott pisktáciát majd jól összegyúrjuk. Porcukorral meghintett asztalon 2 cm vastagra nyújtjuk, és tetszőleges formákat szúrunk ki belőle, majd csokoládéba mártjuk, és tetszés szerint díszítjük. A megmaradt marcipánt újra használhatjuk.

SZARVASGOMBÁS-FEHÉRCSOKOLÁDÉS BONBON

Fehércsokoládé 600g
 tejszín 2dl
 egész pörkölt magyoro (a töltéshez) kb. 25 db

szarvasgombás olívaolaj 2 ek.
 őrölt szerecsendió 1 kk.
 szeletelt mandula piritva 2 kk.

A tejszint melegítsük fel a szerecsendióval és a szarvasgomba olajjal, majd öntsük a felolvasztott csokoládéra és keverjük simára. Hideg felületen hűtsük ki, majd tegyük egy kis edénybe és dermesztjük meg. Formázzunk belőle kis golyókat, és forgassuk piritott szeletelt mandulába.

BALZAMOS-ASZALTSZILVÁS TRÜFFEL

Étcsokoládé 600g
 Balzsamecet 3-4 ek.
 méz 2-3 ek.

szarvasgombás olívaolaj 1-2 ek.
 tejszín 5dl
 aszaltszilva, kimagozva 250g

Az aszalt szilvát mossuk meg, majd a mézet és a balzsamecetet forraljuk be. Ha már kissé sűrűsödik adjuk hozzá a szilvát és főzzük együtt a szilva keménységéhez igazodva (puhuljon meg, de ne legyen túl lágy), majd hagyjuk együtt lehűlni, és szűrjük le. A tejszín melegítsük fel, és öntsük a megolvasztott csokoládéra, majd keverjük simára, adjuk hozzá a megmaradt szirupot és a szarvasgombás olajat, végül tegyük hűtőbe az egészet. Ha formázhatóvá hűlt, vegyünk egy teáskanálnyi tenyerünkbe, tegyünk a közepére egy aszalt szilvát és formázzuk hosszúkára, majd mártsuk csokoládéba vagy csokoládéforgácsba.

KAREMELLÁS GESZTENYE TEJCSOKOLÁDÉVAL

egész vagy felezett, tisztított, főtt gesztenye 500g
 méz 3 ek.
 rum vagy egyéb alkohol, ízlés szerint

cukor 150g
 tejszokoládé

A mézet felmelegítjük, hozzáadjuk a gesztenyét, majd ráöntjük a rumot és azonnal alaposan letakarjuk fóliával hogy jól megszívja magát. Ha lehűlt leitatjuk róla a szirupot. Serpenyőben cukrot karamellizálunk, belemártjuk a gesztenyét, majd sütőpapíron hagyjuk kihűlni, végül tejszokoládéba mártjuk.

Előadó:

PAPP EMESE
 mester cukrász

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. NOVEMBER 23–25.

Előadó:
PAPP EMESE
mester cukrász

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. NOVEMBER 23–25.



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.

STEENBERGS
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.

SIEMENS

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu