

DESSZERTEK GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST DESSERTS GASTRONOMY AND COOKING SHOW

RÓZSÁS CSOKOLÁDÉ MOUSSE (4 személyre)

20 dkg 55%-os csokoládé
3 dkg 70%-os csokoládé
7,5 dkg vaj
rózsakivonat
9 dkg tojás sárgája (4 db egész tojás)
20 dkg tojás fehérje (6 db)
5 dkg tejszokoládé a díszítéshez (opcionális)

Felmelegítjük a csokoládét 45°C-ra, majd hozzákeverjük a feldarabolt vajat, tojás-sárgáját és a rózsakivonatot, majd a kristálycukorral felvert tojásfehérjét. Mikor sima állagot kaptunk, kis tálakba adagoljuk és hűtőbe rakva hagyjuk kihűlni. 2-3 óra után tálalhatjuk.



CHOCOLATE MOUSSE WITH ROSE-WATER EXTRACT (4 serves)

20 dkg 55 % chocolate
3 dkg 70% chocolate
7,5 dkg butter
rose-water extract
9 dkg egg yolks (4 eggs)
20 dkg egg-whites
5 dkg milk chocolate for decorating (optional)

Heat the chocolate at 45 C, then add the butter pieces, egg yolks and rose-water extract, then the whipped egg-whites with the sugar. Stir it, until it becomes smooth, then put it into small pots and let it cool in the fridge for 2-3 hours. Decorate it with fruits or mint leaves before serving.

GYÜMÖLCS KOSÁRKA/TORTA (4 személyre)

Linzerészta:
12,5 dkg finomliszt
5 dkg cukor
7,5 dkg vaj
2,5 dkg tojás (0,5 db)
só
1 db vanília rúd

Mandulakrém:
62,5 gr vaj
62,5 gr porcukor
62,5 gr mandulapor
100 gr tojás (2 db)
1 db vanília rúd

Mascarpone és tejszín:
12,5 dkg tejszín
12,5 dkg mascarpone
2,5 dkg kristálycukor

Először összedolgozzuk a lisztet, sót és a vajat. A tojást, cukrot és vaniliát kihabosítjuk, majd hozzáadjuk az előző keverékhez. Addig keverjük, amíg homogén tésztát kapunk. Fóliával lefedjük és hűtőben pihentetjük 1-2 óráig.

Ezalatt elkészítjük a mandulakrémet. Elsőként kihabosítjuk a vajat és a porcukrot, majd hozzáadjuk a mandulaport, a vaniliát és a tojásokat.

A linzerészta 2mm vastagra kinyújtjuk, 150°C-os sütőben 10 percig sütjük, majd ráöntjük a mandulakrémet és 160°C-os sütőben együtt 25 percig sütjük.

Ezalatt megcsináljuk a mascarpone és tejszín. A hideg tejszín, a mascarpone és a kristálycukrot összekeverjük és



FRUIT TARTLETTE (4 serves)

for the pastry:
12,5 dkg flour
5 dkg sugar
7,5 dkg butter
2,5 dkg eggs
salt
1 vanilla stick

for the almond cream:
62,5 dkg butter
62,5 dkg cane sugar
62,5 dkg almond flour
100 g eggs
1 vanilla stick

for the mascarpone cream:
12,5 dkg cream
12,5 dkg mascarpone
2,5 dkg sugar

At first, mix the flour, salt and butter for the pastry. Whip the eggs, sugar and vanilla then add for the first mix. Stir constantly until it becomes smooth, then cover it with a foil and let it cool in the fridge for 1-2 hours.

During that, let's make the almond cream. Whip the butter and cane sugar, then add the almond flour, vanilla and eggs.

Roll out the pastry with a rolling-pin for 2 mm high, bake it in the oven at 150 C for 10 minutes, then pour the almond cream on it, and bake it again at 160 C for 25 minutes.

During that, make the mascarpone cream. Whip the cold

krémesre felverjük. A kihűlt mandulakrémes linzerre tetszés szerinti formában rátesszük a mascarpone krémet és ízlés szerinti gyümölcscsel (pl. eper, málna, áfonya, ribizli) díszítjük.

cream, mascarpone and sugar. Place it onto the chilled pastry then decorate it with fruits (strawberry, raspberry, blueberry, red currant) before serving.

AVOKÁDÓS-KARDAMOMOS CRÈME BRULÉE (4 személyre)

1 db avokádó
12,5 dkg zsíros tej
1,25 dkg tejszín (31-35%-os zsirtartalom)
6,5 dkg kristálycukor
6,5 dkg tojássárgája (3 db)
5 dkg nádcukor
őrölt zöldkardamom

CREME BRULÉE WITH AVOCADO AND CARDAMOM (4 serves)

1 avocado
12,5 dkg milk
1,25 dkg 31-35% cream
6,5 dkg sugar
6,5 dkg egg-yolks
5 dkg cane sugar
Grounded green cardamom

Először felforraljuk a tejet és 15-20 percig benne áztatjuk a kikapart vaniliát és hozzákeverjük az őrölt kardamomot. Ezalatt felverjük a tojássárgáját a kristálycukorral. Összekeverjük a tejet és a tejszínt, majd a kikevert tojás-cukor keverékhez adjuk. Összetörjük az avokádót és ezt is hozzákeverjük. Hőálló edénybe töltjük és 100°C-os sütőben 45 percig sütjük. Hűtőszekrényben kihűtjük, majd fogyasztás előtt karamellizáljuk a tetejét.



At first, boil the milk with the cardamom and vanilla stick for 15-20 minutes. During that, whip the egg-yolks with the sugar. Mix the milk with the cream, smash the avocado with a fork, then add them to the egg-sugar mix. Put it into heatproof pots then bake them in the oven at 100 C for 45 minutes. Cool them in the fridge, then make burnt sugar on the top of it.

BRETON KEKSZ CSOKOLÁDÉS-TONKABABOS GANACHE-SAL (4 személyre)

Tészta:
16 dkg vaj
14 dkg kristálycukor
21 dkg finomliszt
7,5 gr sütőpor
7 dkg tojás sárgája (7 db)

Tonkabab ganache:
1 db tonkabab
15 dkg 35%-os tejszín
12 dkg csokoládé
45 gr vaj
só

A tésztához felverjük a vajat a kristálycukorral. Hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet és végül belekeverjük a tojássárgáját is. Lisztezett tálcára tesszük, folpackkal lefedjük és pihentetjük. Ezalatt elkészítjük a tonkabab ganache-t. Felforraljuk a tejszínt a sóval majd a lereszelt tonkababot beleszórjuk és 15-20 percig lefedve pihentetjük.

Közben a csokoládét kissé megmelegítjük. Az átszűrt meleg tejszínt folyamatos keverés mellett 3-4 részletben a csokoládéra öntjük. Végül belekeverjük a feldarabolt vajat. Fóliával lefedjük és kristályosodásig hűtőben hagyjuk pihenni.

Ezután a tésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, kiszúróval kiszaggatjuk, középebe pedig egy cseresznye nagyságú ganache-t nyomunk és egy 2. tésztalappal lefedjük. 165°C-os sütőben 20 percig sütjük, tálalás előtt megszórhatjuk porcukorral.

BRETON BISCUITS WITH CHOCOLATE-TONKABEAN GANACHE (4 serves)

for the pastry:
16 dkg butter
14 dkg sugar
21 dkg flour
7,5 g baking powder
7 dkg egg-yolks

for the tonkabean ganache:
1 tonkabean
15 dkg 35% cream
12 dkg chocolate
45 g butter
salt



For the pastry, combine butter and sugar. Add the baking powder and flour, then the egg yolks. Place it into a tray, which was covered with flour, cover it with aluminium foil, then put it aside. During that, make the tonkabean ganache. Boil the cream with salt, grated tonkabean, and let it cool for 15-20 minutes.

Meanwhile, heat the chocolate, and pour the cream in it little by little. Finally, add the butter pieces in it, cover it with aluminium foil and let it cool in the fridge.

In the meantime, roll out the pastry for 5 mm high, cut out some circles from it, place a spoon from the ganache and cover it with a second pastry sheet. Bake them at 180 C for 20 minutes, and decorate it with cane sugar before serving.

MÁLNAMOUSSE TORTA

(4 személyre)

Piskóta:

17,5 gr tojás sárgája (1 db)
25 gr kristálycukor
30 gr finomliszt
30 gr tojás (1,5 db)
37,5 gr tojásfehérje (4,5 db)
37,5 gr porcukor
37,5 gr mandulapor

Krém:

150 gr málna
5 gr zselatin
82,5 gr tejszín
82,5 gr kristálycukor
22,5 g víz
19 gr kristálycukor
50 gr tojásfehérje (1,5 db)

A piskótahoz kihabosítjuk a mandulaport, a porcukrot, az egész tojást és a tojássárgáját. Felverjük a tojásfehérjét a kristálycukorral, majd a két készítményt összekeverjük és végül a lisztet óvatosan belekeverjük. Formába öntjük és 170°C-os enyhén nyitott sütőben 15 percig sütjük. Ezalatt a krémhez a málnát kb. 50°C-osra melegítjük. Hozzáadjuk az áztatott, melegített zselatint, majd hűtőben pihentetjük. A 82,5 gr kristálycukorból 22,5 gr vízzel 123°C-os szirupot főzünk és ezt a maradék 19 gr cukorral felvert tojásfehérjéhez csorgatjuk. Kihűlésig keverjük folyamatosan, majd ha kihült, óvatosan a kihült málnához adjuk és szintén óvatosan belekeverjük a felvert tejszínhabot.

RASPBERRY MOUSSE CAKE

(4 serves)

for the pastry:

17,5 g egg yolks
25 g sugar
30 g flour
30 g eggs
37,5 g egg-whites
37,5 g cane sugar
37,5 g almond flour

for the cream:

150 g raspberry
5 g gelatin
82,5 g cream
82,5 g sugar
22,5 g water
19 g sugar
50 g egg-whites



For the pastry, whip the almond flour, cane sugar, eggs and egg-yolks. Whip the egg-whites with the sugar, then combine the 2 mixtures. Add the flour carefully too. Put it into pots, then bake it in slightly opened oven at 170 C for 15 minutes. During that, heat the raspberry for 50 C, then add the soaked and drained gelatin sheets. Put it into the fridge, then make a syrup boiling the 82,5 g sugar and 22,5 g water. Whip the sugar and egg-yolks then combine it with the syrup. Stir it constantly until it's cold, then carefully add to the raspberry and also add the whipped cream in it. Layer the pastry and cream, then put it into the fridge until serving.

BOR



Andrassy Tokaji aszú
3 puttonyos



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.



A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.



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