

## PRALINÉ KÉSZÍTÉS MAKING PRALINE

### TRÜFFEL GOLYÓ (kb. 30-40db)

30 dkg étcsokoládé  
 2,5 dl tejszín  
 2 dkg vaj  
 1 csipet só  
 ízesítők (bergamot esszencia)  
 forgató anyagok (kakaópor, csokoládé dara, stb.)

A csokoládét gőz fölött megolvasztjuk, a tejszínt felmelegítjük és a csokoládéhoz keverjük, majd a sót és a vajat is hozzáadva simára keverjük. Hideg felületre kiöntve, kenéssel mozzgatva lehűtjük, majd beizesítjük, és egy lapos tálcán szétterítve hagyjuk kihűlni. Hűtőbe téve megdermed és golyó formázható belőle.



### TRUFFLE BALL (for approx 30-40pcs.)

30 dkg dark chocolate  
 2,5 dl cream  
 2 dkg butter  
 salt  
 bergamot essence  
 cocoa powder, chocolate chips

Melt the chocolate over boiling water, heat the cream and stir into the chocolate, then add the salt and butter. Stir the mixture until it becomes smooth. Pour it onto a cold surface, flavour it and use a knife to spread the mixture until it gets colder. Put the mixture in the fridge until it becomes hard enough to form balls.

### ZÖLDTEÁS-LIME-OS FEHÉR TRÜFFEL GOLYÓ (kb. 25db)

35 dkg fehér csokoládé  
 1 dl tejszín  
 1 dkg vaj  
 csipet só  
 ízesítő: zöld tea por  
 reszelt lime leve és héja  
 beforgató anyag pl. kókuszreszelék

A csokoládét gőz fölött megolvasztjuk, a tejszínt felforraltjuk a zöld tea porral, lime levével és héjával. Ezután a csokoládéhoz keverjük, majd a sót és a vajat is hozzáadva simára keverjük. Hideg felületre kiöntve, kenéssel mozzgatva lehűtjük, majd beizesítjük, és egy lapos tálcán szétterítve hagyjuk kihűlni. Hűtőbe téve megdermed és golyó formázható belőle.



### WHITE TRUFFLE BALL WITH GREEN TEA AND LIME (for approx 25pcs.)

35 dkg white chocolate  
 1 dl cream  
 1 dkg butter  
 salt  
 green tea powder  
 lime peel and juice  
 grated coconut

Melt the chocolate over boiling water, heat the cream with the green tea powder, lime peel and juice. Then stir into the chocolate, then add the salt and butter. Stir the mixture until it becomes smooth. Pour it onto a cold surface, flavour it and use a knife to spread the mixture until it gets colder. Put the mixture in the fridge until it becomes hard enough to form balls.

### TEJCSOKOLÁDÉS TRÜFFEL GOLYÓ (kb. 25db)

30 dkg tejszokoládé  
 1 dl tejszín  
 1 dkg vaj  
 csipet só  
 ízesítő és beforgató anyagok: kávé kivonat, mogyoró

A csokoládét gőz fölött megolvasztjuk, a tejszínt felmelegítjük és a csokoládéhoz keverjük, majd a sót és a vajat is hozzáadva simára keverjük. Hideg felületre kiöntve, kenéssel mozzgatva lehűtjük, majd beizesítjük, és egy lapos tálcán szétterítve hagyjuk kihűlni. Hűtőbe téve megdermed és golyó formázható belőle.



### MILK CHOCOLATE TRUFFLE BALL (for approx 25pcs.)

30 dkg milk chocolate  
 1 dl cream  
 1 dkg butter  
 salt  
 hazelnut, coffee essence

Melt the chocolate over boiling water, heat the cream and stir into the chocolate, then add the salt and butter. Stir the mixture until it becomes smooth. Pour it onto a cold surface, flavour it and use a knife to spread the mixture until it gets colder. Put the mixture in the fridge until it becomes hard enough to form balls.

Előadó:  
**PAPP EMESE**  
 mester cukrász

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2010. NOVEMBER 22-23.

## FEHÉRCSOKOLÁDÉS KAREMELLÁS PRALINÉ FENYŐMAGGAL

(kb. 25db)

25 dkg fehércsokoládé  
26 dkg cukor  
1.5 dl tejszín  
1 dkg vaj  
piritott fenyőmag  
csipet só

A csokoládét megolvasztjuk, hideg felületen visszahűtjük és egy ecset segítségével néhány papírkapszli formát kikenünk vele, majd hűtőbe tesszük dermedni. A karamellhez a cukrot megolvasztjuk, tejszínnel felöntjük és addig főzzük, míg a cukor teljesen el nem olvad, majd belekeverjük a vajat, 5dkg fehércsokoládét és félretesszük hűlni. Majd a kosárákba töltjük és piritott fenyőmaggal megszórjuk.



## WHITE CHOCOLATE AND CARAMEL PRALINE WITH PINE NUTS

(for approx 25pcs.)

25 dkg white chocolate  
26 dkg sugar  
1.5 dl cream  
1 dkg butter  
toasted pine nuts  
salt

Melt the chocolate, then allow to cool and use a brush to cover the inner sides of the paper cups with it, then put them in the fridge to dry. Melt the sugar for the caramel, add the cream and cook until the sugar melts perfectly. Add the butter, 5dkg white chocolate and put it aside to cool down. Fill the paper forms with the mixture and sprinkle pine nut on top of them.

## MARZIPÁNOS BON BON

(kb. 30db)

30 dkg marcipán  
2 ek vaj  
10 dkg aszalt gyümölcs aprítva  
ízesítő esszencia, alkohol  
csokoládé a bemártáshoz

A marcipánt lereszeljük, a likőrrel és a vajjal felpuhítjuk, majd beizesítjük, és formázzuk. Formázás után csokoládéba mártathatjuk és díszíthetjük.



## MARZIPAN BON BON

(for approx 30pcs.)

30 dkg marzipan  
2 ek butter  
10 dkg dried fruit chopped  
flavoring essence, alcohol  
chocolate to dip

Grate the marzipan, soften it with butter and liqueur. Flavour and form, the dip into melted chocolate before decorating.

## ITAL / DRINK



Breitenbach - Borbála Cuvée  
2006



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.  
[www.porcelan.hu](http://www.porcelan.hu)

**SIEMENS**



Előadó:  
**PAPP EMESE**  
mester cukrász

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – FOODCLUB**  
H-1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
22–23. NOVEMBER 2010