

Sezon na owoce

Inwazja owoców
w 11 recepturach
na letnie desery i wypieki





Malinowa Delicja



④ mistrz cukiernictwa
Aleksander Zwierzyńczyk



FOT. SEMPRE

RECEPTURA

(blacha 20x30 lub 2 torciki Ø18cm)

Błat biszkoptowy

0,050 kg Marcepana Lubeca
0,050 kg masła 82%
5 szt. (0,300 kg) jajek
0,050 kg cukru
0,100 kg mąki 450
0,025 kg mączki kukurydzianej
0,015 kg proszku do pieczenia

Masło rozpuścić, na wolnych obrotach wymieszać z marcepanem. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka. Na wolnych obrotach mieszać obie masy przez ok. 1 min, ręcznie dodać mąkę, mączkę kukurydzianą i proszek do pieczenia. Wypiekać 30 min w 180°C.

Ganasz

0,375 kg śmietanki 36%
0,500 kg czekolady mlecznej (763 Lubeca)

0,150 kg Frollino Variegato (Pernigotti)
0,010 kg żelatyny w listkach

Śmietankę zagotować, wlać do czekolady i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodać Frollino Variegato i namoczoną żelatynę. Wymieszać wszystko dokładnie i pozostawić do stężenia (można schłodzić).

Mus malinowy

0,650 kg śmietanki 36%
0,050 kg Pasty Malina (Pernigotti)
0,050 kg cukru pudru
0,012 kg żelatyny w listkach

Śmietankę ubić na $\frac{3}{4}$ i dodać cukier puder. Pastę i namoczoną żelatynę połączyć na ciepło, dodać 0,150 kg ubitej śmietany (zahartować) i dodać pozostałą część śmietanki. Wymieszać.

Glazura

0,300 kg Belnap (Dawn)
0,180 kg wody
0,500 kg Decorgel Malina (Dawn)
0,040 kg Sanatine

Zagotować wodę z Belnapem, dodać Sanatinę, dokładnie wymieszać i połączyć z Decorgelem malinowym.

Ta propozycja świetnie sprawdzi się w cukierniach, kawiarniach i restauracjach ceniących sobie doskonały smak i przywiązujących wagę do wysokiej jakości naturalnych surowców. Torcik można przygotować w różnych wariantach smakowych. W zależności od pomysłu, można zastosować inne smaki Past Pernigotti takie jak: ananas, brzoskwinia, egzotyczna marakuja i mango, kiwi, truskawka, jagoda, czarna porzeczka. Szczególnie polecam połączenie czarnej porzeczki z bananem, orzechów z kwaśną marakują lub wysublimowanego smaku kawowego z nutą maliny lub innymi owocami.

Aleksander Zwierzyńczyk

– mistrz cukiernictwa z długoletnim stażem, praktyki zdobywał od 1986 r. Pasję do cukiernictwa odkrył dzięki pomocy i poradom Mistrza Stanisława Koszeli, który przekazał niezbędną wiedzę i pomógł odnaleźć zamiłowanie do sztuki kulinarnej, która wymaga czasem wielu wyrzeczeń ale odpląca satysfakcją oraz radością tworzenia.

Uczestnik oraz współprowadzący licznych kursów i szkoleń dla cukierników i lodziarzy. Otwarty na nowości i wyzwania, kreatywny i chętnie dzielący się wiedzą oraz doświadczeniem. Autor wielu receptur cukierniczych, piekarskich i lodowych. Obecnie pracuje w firmie Sempre jako technolog i doradca klienta w branży lodziarskiej i cukierniczej.