

SEMPRE PROPONUJE

Deser Leśny

Rant 20×30 cm albo ranty tortowe Ø 18 cm, wysokość 6 cm

1. Błat serowy

Ser mielony – 0,300 kg

Masło 82% – 0,075 kg

Cukier puder – 0,075 kg

Jaja – 3 szt.

Krem budyniowy Carmona – 0,025 kg

Proszek do pieczenia – 0,003 kg

Masło utrzeć z cukrem pudrem. Do napowietrzonego tłuszczu dodać kolejno żółtka. Następnie dodać ser i budyń z proszkiem do pieczenia. Na koniec wymieszać z lekko ubitą pianą. Piec w temperaturze ok. 160-170°C do uzyskania złocistego koloru ok. 40 minut.

Uwaga: po wyjęciu z pieca odkroić boki rantu.

2. Mus czarna porzeczka

Śmietana 33% – 0,250 kg

Fond uniwersalny Dawn – 0,040 kg

Woda – 0,050 kg

Pasta czarna porzeczka lub jagoda Pernigotti - 0,080 kg

Połączyć Fond Uniwersalny z ciepłą wodą. Dodać pastę czarna porzeczka i wymieszać. Połączyć ze śmietaną ubitą na $\frac{3}{4}$ na gładką masę.

3. Żelka malinowa

Pulpa malina Ravifruit – 0,200 kg

Cukier puder – 0,040 kg

Pasta malina Pernigotti – 0,050 kg

Woda – 0,060 kg

Sanatine - 0,030 kg

Śmietanka ubita na $\frac{3}{4}$ - 0,100 kg

Sanatinę połączyć z gorącą wodą, wymieszać z cukrem pudrem, pulpą i pastą malinową. Na końcu połączyć z ubitą śmietanką.



4. Mus na białej czekoladzie

Śmietana 33% – 0,280 kg

Pasta biała czekolada Pernigotti – 0,120 kg

Likier Adwokat – 0,050 kg

Żelatyna w płatkach – 0,020 kg

Ubić śmietankę na $\frac{3}{4}$. Podgrzać pastę w mikrofalówce do 60°C. Połączyć na trzy razy ubitą śmietankę. Na końcu etapu mieszania dodać adwokat i wlewając rozpuszczoną żelatynę, mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.

5. Owoce Leśne

Mieszanka dostępnych owoców: jeżyny, maliny, borówki amerykańskie, truskawki.

6. Galaretka neutralna

Woda – 0,450 kg

Cukier – 0,090 kg

Żelatyna w płatkach – 0,020 kg

opcjonalnie likier Cointreau – 0,075 kg

* lub zastosować gotowe galaretki dostępne w sprzedaży

Zagotować wodę z cukrem. Następnie namoczoną żelatynę podgrzać i wymieszać z wodą i cukrem. Dodać likier i wymieszać.

Wykonanie torcików

- Na spódzie ułożyć blat sernikowy.
- Na blat nałożyć mus o smaku czarnej porzeczki i schłodzić.
- Na mus wylać warstwę malinową. Zmrozić.
- Na warstwę malinową nałożyć mus o smaku białej czekolady.
- Na to wyłożyć mieszankę owoców leśnych. Dobrze schłodzić i wylać galaretkę.



SEMPRE PROPONUJE

Torcik Marakuja-Brzoskwinia

Rant Ø 18cm (2 szt.), wysokość 6 cm albo ramka 20×30 cm, wysokość 6 cm

1. Biskopt jasny

Jaja – 7 szt.

Cukier – 0,200 kg

Mąka pszenna – 0,150 kg

Mąka ziemniaczana – 0,150 kg

Olej – 0,100 ml

Pasta Wania Top Pernigotti – 0,050 kg

Proszek do pieczenia – 0,010 kg

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić z cukrem, następnie dodać żółtka, olej i pastę waniliową.

Całość wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia.

Piec w temperaturze 180-185°C ok. 30 minut.

2. Mus Marakuja

Śmietana 33% – 0,350 kg

Fond uniwersalny Dawn – 0,080 kg

Woda – 0,090 kg

Pasta Marakuja Pernigotti – 0,060 kg

Crispels Dark Callebaut – 0,100 kg

Ubić śmietankę na $\frac{3}{4}$. Połączyć fond uniwersalny z ciepłą wodą, dodać pastę marakuja. Połączyć wszystko z ubitą śmietaną. Wsypać crispelsy.

3. Żelka

Dellifruit marakuja Dawn – 0,300 kg

Sanatine lub Zanet – 0,025 kg

Woda – 0,060 kg

Sanatinę połączyć z gorącą wodą, wymieszać z Dellifruitem marakuja, połączyć.

Wlać do rantów (wyłożonych pergaminem)

lub na ciasto. Zamrozić.



4. Mus Brzoskwinia

Śmietanka 33% – 0,350 kg

Fond Uniwersalny – 0,080 kg

Woda – 0,090 kg

Pasta brzoskwiniowa Pernigotti – 0,040 kg

Ubić śmietankę na $\frac{3}{4}$. Połączyć fond uniwersalny z ciepłą wodą, dodać pastę brzoskwiniową. Połączyć wszystko z ubitą śmietaną.

5. Biskopt ciemny (opcjonalnie)

Receptura jak na biskopt jasny + 0,050 kg Kakao Pernigotti + 0,050 kg mąki

6. Glazura Marakuja

Belnap Dawn – 0,200 kg

Decorgel Marakuja Dawn – 0,500 kg

Woda – 0,160 kg

Zagotować Belnap z wodą i wymieszać. Wszystko połączyć i oblewać zamrożone torciki.

Wykonanie torcików

- Biały biskopt na spodzie nasączyć.
- Nałożyć na niego mus o smaku marakuja, zatopić żelkę.
- Kolejno wyłożyć część musu brzoskwiniego, ciemny lub jasny biskopt i pozostałą część musu. Zamrozić.
- Zamrożony torcik oblewać glazurą żelową o smaku marakui.

