



## *Desszertötletek verseny 2020*

*1. helyezett:  
Kesukaramell*



*Készítője:  
Karácsonyi Péter – Pierre Cukrászda*

# Recept és elkészítés:

## Kesudiós felvert:

Eurovo tojásfehérjélé	120 g
kristálycukor	120 g
Eurovo tojássárgájálé	100 g
egész tojás	50 g
búzaliszt	45 g
darált kesudió	45 g
durvára tört kesudió	30 g
OSM vaj (barnára hevített)	25 g

### Elkészítés

A tojásokból, a cukorból és az összekevert száraz anyagokból piskótát készítünk, majd hőkiegyenlítéssel belekeverjük a barnított vajat. 2db 20cm átmérőjű lapot kenünk és 170 fokon készre sütjük.

## Karamell mousse:

### Karamell alap

glükóz	75 g
kristálycukor	125 g
Naarmann tejszín 32% (forró)	200 g
OSM vaj	20 g
Fleur de Sel só	1,8 g

### Elkészítés

A glükózból, sóból és a cukorból karamellt készítünk, felöntjük a tejszínnel és beleolvasztjuk a vajat.

### Mousse

karamell alap	300 g
Eurovo tojássárgájálé	60 g
Babbi invert cukor	20 g
zselatin massa	75 g
Naarmann tejszín 32%	400 g

### Elkészítés

A tojássárgáját és az invert cukrot 60 °C-ra melegítjük, majd kihűlésig habosítjuk és óvatosan a karamell alapba keverjük. Rátesszük a lágyra vert tejszínhabot, beleöntjük a felolvasztott a zselatint és óvatosan egyneműre keverjük.

## Grillázs réteg:

Bienetta	50 g
durvára tört kesudió	50 g
Fleur de Sel só	0,25 g

### Elkészítés

A három összetevőt szárazon összekeverjük és 20 cm-es szilikon formába tesszük, aranybarnára sütjük.

## Csokoládé cremeaux:

Naarmann tejszín 32%	175 g
Eurovo tojássárgájálé	35 g
kristálycukor	20 g
zselatinmassza(1:5 zselatin-víz)	15 g
Norte Haya étcsokoládé	60 g

### Elkészítés

A tejszínből, a tojássárgából és a cukorból angol krémet főzünk, beleolvasztjuk a zselatin masszát, majd az étcsokoládét, ha szükséges mixeljük is össze. 20cm átmérőjű szilikon formában fagyasszuk ki.

## Töltési sorrend

1. Mousse fele
2. Grillázs
3. Cremeaux
4. Piskóta
5. Mousse másik fele
6. Piskóta



## Tükörbevonók:

víz	75 g	Norte Miravet fehér csokoládé	200 g
sűrített tej	140 g	zselatinmassza	75 g
glükóz	85 g	Norte Springel	100 g

## Kulőr:

A vizet, a sűrített tejet és a glükózt felforraljuk, ráöntjük a zselatinra és a fehér csokoládéra és a Springelre. Beleolvasztjuk, mixeljük, külörrel színezzük és másnap kb. 32-35 °C-on használjuk.

## Effekt áthúzó:

víz	75 g	Norte Miravet fehér csokoládé	200 g
sűrített tej	140 g	zselatinmassza	75 g

### Elkészítés

A cukrot, a glükózt és a vizet 103 °C-ra főzzük és beleolvasztjuk a zselatint. Bronz lüster festékekkel színezzük, másnap 50 °C-on használjuk.