



DESSZERTEK ÜNNEPI FÉNYBEN



KARÁCSONYI DESSZERTÖTLETEINK SZILIKONFORMÁKKAL

 **BÉKÁS**
cukrászat • sütőipar • gasztronómia





GESZTENYÉS MEGGYES FÉLGÖMB

OMLÓS TÉSZTA LAP

Nonna Anita Frolla omlós	
tészta mix 	335 g
Vaj	135 g
Hideg víz	52 g

MEGGYZSELÉ

Léonce Blanc Meggy	
püré	100 g
Zselatin	2 g
Víz	2 g

GESZTENYE MOUSSE

Tejszín 35,1 %	500 g
Norte Trebon natúr fond	120 g
Víz	120 g
Cukrozott gesztenye	160 g

CSOKIS MIRROR GLAZE

Víz	125 ml
Kristálycukor	200 g
Sűrített tej	100 g
Zselatin	17 g
Norte Haya	
étcsokoládé 60 %	175 g

Pavoni Stardust spray arany

12 db desszert elkészítéséhez
1 db alapanyagköltsége: 189 Ft



Morzsolja össze a hideg vajat és a Nonna Anita Frolla mixet, adja hozzá a hideg vizet, majd pihentesse hűtőben 30 percet. Nyújtsa ki, vágja ki a megfelelő formákat és süsse készre mikroperforált szilikon lapon, 165°C-os sütőben.

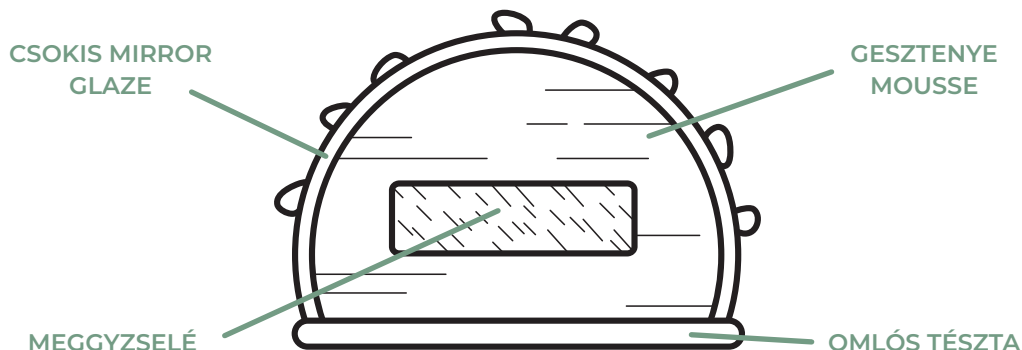
Főzze meg a hozzávalókból a meggyzselét és formákba töltve hagyja megdermedni.

Keverje össze a fondot és a vizet. A gesztenyét puhítsa le kevés vízzel paszta állagúra és keverje a fond alaphoz, majd óvatos mozdulatokkal keverje össze a felvert tejszínhabbal. Tegye habzsákba és töltsé félig a gömb formát, majd helyezze a közepébe a megdermedt zselét, fedje be a mousse-szal és fagyassza ki.

Készítse el a csokoládés mirror glaze-t: melegítse a vizet és a cukrot 102-105°C-ra, adja hozzá a sűrített tejet és a kicsi vízben megáztatott zselatint. Botmixerrel egyneműsítse, öntse a csokoládéra és alaposan mixelje össze, majd egy szűrőn keresztül öntse kancsóba. 35-40°C-on öntse a fagyasztóból kivett sütemények tetejére.

TIPP: Mindig ügyeljen rá, hogy ne csapódjon rá a mousse-ra a pára, mert megcsúszhat a glaze.

PAVONI FORMA: PLANET MINI GÖMB





GERBEAUD VARIÁCIÓ

OMLÓS TÉSZTA LAP

Nonna Anita Frolla omlós	
tészta mix 	335 g
Vaj	135 g
Hideg víz	52 g

DIÓ MOUSSE

Tejszín 35,1 %	583 g
Norte Trebon natúr fond	140 g
Víz	140 g
Pernigotti Dió paszta	70 g

SÁRGABARCK ZSELÉ

Léonce Blanc Sárgabarck	
püré	233 g
Kristálycukor	70 g
Keményítő	23 g

CSOKIS MIRROR GLAZE

Víz	125 ml
Kristálycukor	200 g
Sűrített tej	100 g
Zselatin	17 g
Norte Haya	
étcsokoládé 60 %	175 g



**14 db desszert elkészítéséhez
1 db alapanyagköltsége: 234 Ft**

ELKÉSZÍTÉS

Morzsolja össze a hideg vajat és a Nonna Anita Frolla mixet, adja hozzá a hideg vizet, majd pihentesse hűtőben 30 percet. Nyújtsa ki, vágja ki a kiszúróval a formákat és süssse készre mikroperforált szilikon lapon, 165°C-os sütőben.

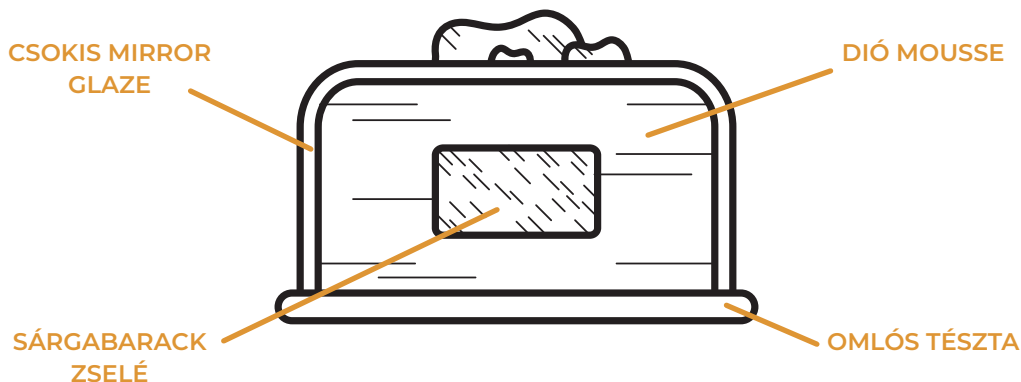
Keverje össze a fondot és a vizet, adja hozzá a pasztát, majd a felvert tejszínhabot óvatos mozdulatokkal forgassa bele. Tegye habzsákba és töltsé félig a formát.

A hozzávalókból főzzön lekvár sűrűségű zselét, majd miután lehűlt, tegye habzsákba és ízlés szerint nyomja a zselét a diós mousse tetejére, ezután fedje be a mousse-szal és fagyassza ki.

Készítse el a csokoládés mirror glaze-t: melegítse a vizet és a cukrot 102-105°C-ra, adja hozzá a sűrített tejet és a kevés vízben megáztatott zselatint. Botmixerrel egyenműsítse, öntse a csokoládéra és alaposan mixelje össze, majd egy szűrőn keresztül öntse kancsóba. 35-40°C-on öntse a fagyasztóból kivett sütemények tetejére.

Helyezze az omlós tészta lapokra és dekorálja morzsolt omlós tésztával és aszalt sárgabarckkal.

PAVONI FORMA: PASTEL KISZÚRÓVAL





MÉZESKALÁCS MOUSSE

OMLÓS TÉSZTA LAP

Nonna Anita Frolla omlós tészta mix 	160 g
Vaj	64 g
Hideg víz	26 g

DÍSZÍTÉS

Pavoni Bársony spray vörös és ezüst
Babbi Narancs variegato
HF Étcsokoládé spagetti
Narancshéj

MÉZESKALÁCS MOUSSE

Tejszín 35,1 %	250 g
Norte Trebon natúr fond	60 g
Víz	60 g
Babbi Belga fűszeres keksz paszta	30 g

**6 db desszert elkészítéséhez
1 db alapanyagköltsége: 117 Ft**



Elkészítés

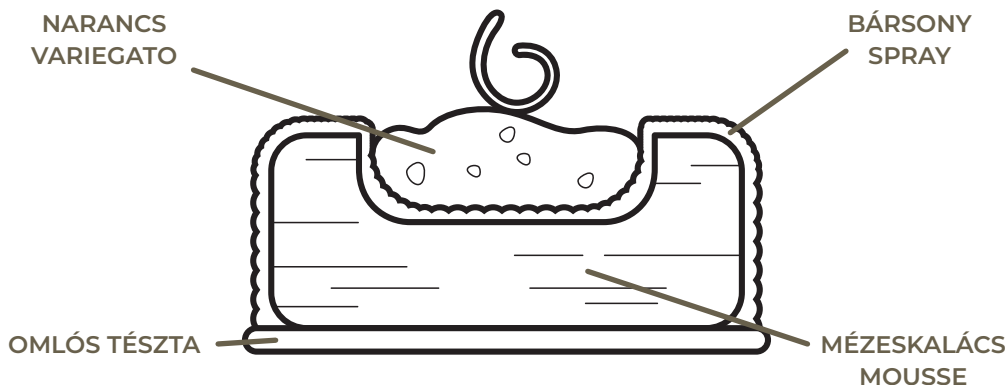
Morzsolja össze a hideg vajat és a Nonna Anita Frolla mixet, adja hozzá a hideg vizet, majd pihentesse hűtőben 30 percet. Nyújtsa ki, vágja ki a megfelelő formákat és süsse készre mikroperforált szilikon lapon, 165°C-os sütőben.

Keverje össze a fondot és a vizet, adja hozzá a fűszeres keksz pasztát, majd a felvert tejszínhabot óvatos mozdulatokkal forgassa bele. Tegye habzsákba, töltsse tele a formát és ütögesse ki belőle a levegőt, majd fagyassza ki.

Nyomja ki a formából, fújja le a még fagyos desszertet a bársony spray-vel, majd tegyen a mélyedésbe narancs variegatot, és díszítse narancshéjjal és csokoládé spagettivel. Tálalja a kihűlt omlós tészta lapon.

TIPP: Mindig ügyeljen rá, hogy ne csapódjon rá a mousse-ra a pára, mert megcsúszhat a bársony réteg.

PAVONI FORMA: VEGYES





NARANCSOS CSOKOLÁDÉ MOUSSE

OMLÓS TÉSZTA LAP

Nonna Anita Frolla omlós	
tészta mix 	160 g
Vaj	64 g
Hideg víz	26 g

CSOKOLÁDÉ MOUSSE

Tejszín 35,1 %	250 g
Norte Trebon csokoládé	
fond	60 g
Víz	60 g

Babbi Gianduia krok golosa
mogyoródarabokkal

DÍSZÍTÉS

Pavoni Bársony spray vörös és fekete
Babbi Narancs variegato
HF Étcsokoládé spagetti
Narancshéj



6 db desszert elkészítéséhez
1 db alapanyagköltsége: 112 Ft

Elkészítés

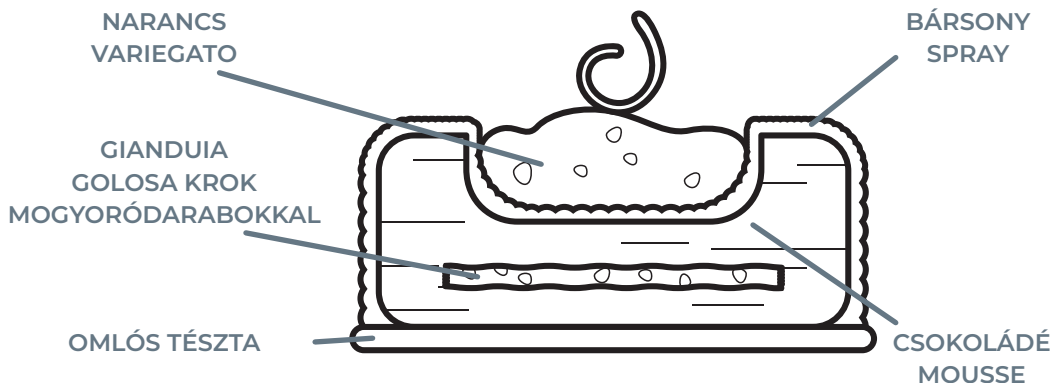
Morzsolja össze a hideg vajat és a Nonna Anita Frolla mixet, adja hozzá a hideg vizet, majd pihentesse hűtőben 30 percet. Nyújtsa ki, vágja ki a megfelelő formákat és süsse készre mikroperforált szilikon lapon, 165°C-os sütőben.

Keverje össze a fondot és a vizet, majd adja hozzá a felvert tejszínhabot és finom mozdulatokkal keverje össze. Tegye habzsákba, töltsé félig a formát, majd tegyen rá ízlés szerint golosát, fedje be a csokoládé mousse-szal és ütögesse ki belőle a levegőt, majd fagyassza ki.

Fordítsa ki a formából, fújja le a még fagyos desszertet a bársony spray-vel, majd tegyen a mélyedésbe narancs variegatot, és díszítse narancshéjjal és csokoládé spagettivel. Tálalja a kihűlt omlós tészta lapon.



PAVONI FORMA: VEGYES






BÁRSONYOS VANÍLIA MOUSSE



OMLÓS TÉSZTA LAP

Nonna Anita Frolla omlós		
tészta mix		335 g
Vaj		135 g
Hideg víz		52 g

VANÍLIA MOUSSE

Tejszín 35,1 %		500 g
Norte trebon natúr fond		120 g
Víz		120 g
Pernigotti Pura top		
vanília paszta		30 g

Babbi Őszibarack-Narancs
variegato

**12 db desszert elkészítéséhez
1 db alapanyagköltsége: 97 Ft**

ELKÉSZÍTÉS

Morzsolja össze a hideg vajat és a Nonna Anita mixet, adja hozzá a hideg vizet, majd pihentesse hűtőben 30 percet. Nyújtsa ki, vágja ki a kiszúróval a formákat és süssse készre mikroperforált szilikon lapon, 165°C-os sütőben.

Keverje össze a fondot és a vizet, adja hozzá a vanília pasztát, majd a felvert tejszínhabot óvatos mozdulatokkal forgassa bele. Tegye habzsákba és töltsse félig a formát, majd kenjen rá ízlés szerint az őszibarack-narancs variegatoból és fedje be a vanília mousse-szal. Ütögesse ki belőle a levegőt és fagyassza ki.

Fordítsa ki a formából a fagyott desszertet, fújja le a bársony spray-vel és tegye rá egy omlós tészta lapra.

PAVONI FORMA: TULUM NÉGYZET

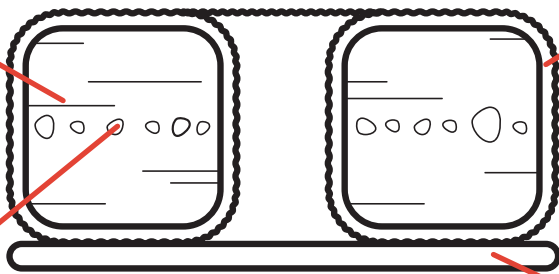


VANÍLIA MOUSSE

BÁRSONY
SPRAY

ŐSZIBARACK- NARANCSS
VARIEGATO DARABOKKAL

OMLÓS TÉSZTA





PIKÁNS GYÖMBÉRKENYÉR



TÉSZTA

Vaj	170 g
Nádcukor	225 g
Nádcukor szirup	180 g
Pernigotti Pura top	
vanília paszta	5 g
Tojás	3 db
Liszt	360 g
Sütőpor	8 g
Őrölt gyömbér	5 g
Őrölt fahéj	7 g
Őrölt szegfűszeg	1 csipet
Só	1 csipet
Tej	180 ml
Víz	60 ml
Babbi Gyömbér	
variegato	50-100 g

**12 db desszert elkészítéséhez
1 db alapanyagköltsége: 77 Ft**

A sütőt melegítse elő 175°C-ra.

A cukrot és a vaját habosítsa ki, majd adja hozzá a cukorszirupot és a vanília pasztát és jól keverje össze.

Egyesével adja hozzá az egész tojásokat. A száraz hozzávalókat keverje össze és a felét adja a tojásos keverékhez, majd keverje bele a tejet és a vizet, végül a maradék szárazanyagot és a gyömbér variegatot.

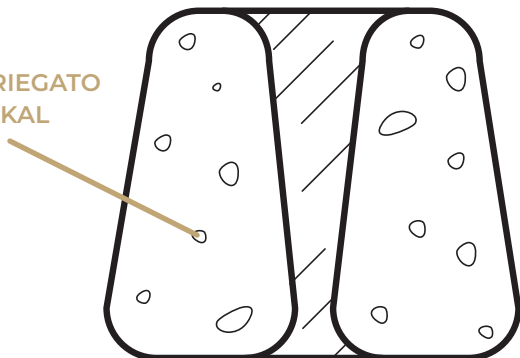
A szilikonformákat fújja ki formaleválasztó spray-vel, majd töltsen tele és az előmelegített sütőben 175°C-on süssön készre.

TIPP: Keverjen bele egy kevés karamellizált vagy borban párolt körtét a még karácsonyibb élményért.

PAVONI FORMA: MINI KUGLÓF



GYÖMBÉR VARIEGATO
DARABOKKAL



**BUDAPEST**

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok,
Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu[bekaskft](https://www.facebook.com/bekaskft)[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekas.kft)