



A FAGYIN TÚL

PASZTÁK ÉS VARIEGATOK DESSZERTEKBEN



VANÍLIÁS-PISZTÁCIÁS MILLE-FEUILLE



6 db desszerthez

1 db alapanyagköltsége: nettó 210 Ft

LEVELES TÉSZTA

Liszt	75 g
Vaj	175 g
Só	3 g
Víz	125 g

PISZTÁCIA ÉS VANÍLIA KRÉM

Tejszín 35,1 %	225 g
Mascarpone sajt	375 g
Porcukor	150 g

Pernigotti pisztácia

paszta 100% 15 g

Pernigotti Pura Top

vanília paszta 15 g

DEKORÁCIÓ

Babbi Amarena Extra variegato -
egész meggysemmekkel

Liofilizált meggy

ELKÉSZÍTÉS

Készítsen leveles tésztát és vágja 12 db 4x8 cm-es és 6 db 3x7 cm-es téglalapra. A krémhez keverje el a mascarponét és a cukrot, majd adja hozzá a felvert tejszínhabot. Felezze el a krémet és az egyikbe keverje a pisztácia-, a másikba pedig a vanília pasztát. Felváltva rétegezze a krémeket (pisztácia-vanília-pisztácia) a felvágott lapokon, majd helyezze őket egymásra úgy, hogy a legfelső réteg a kisebb lap legyen. A tetejét díszítse meggydarabokkal, porcukorral és vaníliás krémmel.

Tipp

A vanília paszta helyett próbálja ki málna pasztával is, tökéletes párosítás ízben és színben egyaránt.





MANDULÁS PARIS-BREST

TÉSZTA

Kristálycukor	10 g
Vaj OSM	100 g
Tejpor sovány	20 g
Finomliszt BL 55	116 g
Tojás (egész)	206 g
Víz	226 g
Só	2 g



18 db 65 g-os desszerthez

1 db alapanyagköltsége: nettó 78 Ft

MANDULÁS KRÉM

Tej	500 g
Tojássárgája	150 g
Kristálycukor	120 g
Liszt	70 g
Keményítő	10 g

Pernigotti Pura Top

<i>vanília paszta</i>	5 g
Enyhén felvert tejszín	250 g

Pernigotti mandula

<i>paszta 100 %</i>	90 g
---------------------	------

PRALINÉ

Porcukor	300 g
Pirított szeletelt mandula	100 g

DEKORÁCIÓ

Őrölt mandula grillázs
Szeletelt mandula

ELKÉSZÍTÉS

A vizet, a vaját, a cukrot és sót forralja össze, adja hozzá a tejport és rövid ideig forralja, majd keverje hozzá a lisztet. Alacsony lángon főzze 1-2percig, míg a tészta elválik a serpenyő falától, majd egy mixer segítségével hűtse ki. Ezután adagolja hozzá fokozatosan a tojást és addig keverje, amíg el nem éri a kívánt állagot. A porcukorból és a pirított mandulából készítsen grillázt.

A mandulás krémhez először főzzön angol krémet a hozzávalókból a mandula paszta és a tejszín nélkül. Miután kihűlt, adja hozzá a pasztát és a felvert tejszínhabot, majd töltsse be a félbevágott koszorúkba. A grillázt törje darabokra, szórja a krémre és a fánkok tetejére.

Tipp

Mandula paszta helyett próbálja ki pisztácia vagy mogyoró pasztával.





KARAMELLIZÁLT FÜGÉS RIKOTTA TORTA

TÖRÖKMOGYORÓS ALAP

Törökmogyoró liszt	180 g
Tojás	5 db
Porcukor	130 g
Vaj	40 g
Só	1 csipet

FÜGÉS RIKOTTA KRÉM

Víz	50 g
Zselatin	15 g
Rikotta	400 g
Porcukor	150 g
Tejszín 35,1%	150 g

Babbi karamellizált

füge variegato	150 g
-----------------------	-------

Babbi Bourbon vanília

paszta	5 g
---------------	-----

RUMSZIRUP

Víz	100 g
Porcukor	30 g
Barna rum	2 ek.
Fél vaníliarúd	

DEKORÁCIÓ

Babbi karamellizált

füge variegato	ízlés szerint
-----------------------	---------------

Friss füge

Chivasso keksz

Karamellizált törökmogyoró

CHIVASSO KEKSZ

Törökmogyoró liszt	100 g
Kristálycukor	200 g
Tojásfehérje	60 g

KARAMELLIZÁLT TÖRÖKMOGYORÓ

Egész törökmogyoró	140 g
Porcukor	70 g

20 cm átmérőjű 5 cm magas

tortaformához (16 szelet)

1 szelet alapanyagköltsége: nettó 145 Ft

ELKÉSZÍTÉS

A törökmogyorós alaphoz keverje össze a tojássárgáját az olvasztott vajjal. A tojásfehérjét verje kemény habbá a cukorral és egy csipet sóval. Óvatos mozdulatokkal keverje a fehérjéhez a törökmogyorólisztet, majd a tojásos-vajas keveréket. Tegye a masszát habzsákba és két 20 cm átmérőjű körlapot nyomjon a sütőlapra. 180°C-on süsse 15 percig és hagyja teljesen kihűlni.

A rumos sziruphoz a vizet, a cukrot és a vaníliát forralja össze, majd adja hozzá a rumot. A rikotta krémhez keverje simára a rikottát a cukorral és adja hozzá a felvert habot, a vanília pasztát, a vízben feloldott, langyosított zselatint és a karamellizált füge variegatót. Lágyan keverje össze.

A chivasso kekszhez forgassa a cukros törökmogyorólisztes keveréket a kihabosított tojásfehérjéhez, majd vízgőz fölött melegítse 40-50°C-ra, míg a cukor felolvad, aztán hűtse le. Habzsákkal nyomjon kis pöttyöket egy sütőpapírral bélelt tepsire és süsse 2 percig 180 °C-on, majd további 4 percig 150 °C-on.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A törökmogyorós alapot helyezze tortaformába, ecsettel kenje meg a rumos szirup felével és a rikottás krém kétharmadát nyomja rá habzsákból. Helyezze rá a másik alapot, kenje le a sziruppal és fedje be a maradék krémmel. Pihentetés után dekorálja a chivasso keksszel, füge variegatóval, friss fügével és karamellbe mártott törökmogyoróval.

Tipp

Törökmogyoró helyett mandulával készítve és mandulás keksszel díszítve is igazi különlegességet készíthet.





GRÁNÁTALMÁS CHIFFON

CHIFFON

Liszt	280 g
Kristálycukor	300 g
Tojás	8 db
Étolaj	1,8 dl
Citromlé	60 g
Sütőpor	12 g
Borkősav	5 g

Babbi Bourbon

vanília paszta	5 g
Só	1 csipet

KRÉM

Tejszín 35,1 %	200 g
Sajtkrém	75 g
Porcukor	1 ek.
Gránátalmalé	2 ek.

**20 cm átmérőjű 5 cm magas
tortaformához (16 szelet)**

1 szelet alapanyagköltsége: nettó 50 Ft

DEKORÁCIÓ

Babbi gránátalma variegato

Gránátalma-, áfonyaszemek



ELKÉSZÍTÉS

Az átszitált lisztet, a cukor felét, a sütőport és a sőt keverje össze. A tojások sárgáját a maradék cukorral habosítsa ki, öntse hozzá a citromlevet és az olajat, majd dolgozza bele a szárazanyagokat. Óvatos mozdulatokkal keverje bele a borkősavval felvert tojásfehérjét és tortaformában 160°C-on süsse készre 35-40 perc alatt.

A krémhez verje habbá a tejszínt és óvatos mozdulatokkal keverje össze a kikevert cukros sajtkrémmel. A kihűlt piskótát vágja három részre, rétegezze a krémet és a gránátalma variegatot.

Díszítse krémmel, variegatoval, áfonyával és friss gránátalma szemekkel.

Tipp

Gránátalma variegato helyett használjon bármilyen gyümölcsös variegatot, akár az évszakoknak megfelelően. Nyáron készítse el mangó - vagy maracuja variegatoval, télen kombinálja körtével.





SÓSKARAMELL TORTA

KARAMELLÁS PISKÓTA

<i>Pernigotti karamell paszta</i>	20 g
Tojás	3 db
Kristálycukor	60 g
Liszt	75 g



1 cm magas 20x30 cm-es tepsizhez (15 szelet)
1 szelet alapanyagköltsége: nettó 46 Ft

KRÉM

<i>Babbi földimogyoró paszta 99%</i>	30 g
Tejszín 35,1%	250 g
Norte Trebon natúr fond	50 g
Víz	5 g
<i>Babbi Dolcezza di latte tejkaramella paszta</i>	40 g
Só	1 csipet

DEKORÁCIÓ

Babbi Cioccolato Latte golosa tejszokoládé

Babbi Dolcezza di latte tejkaramella paszta

Pernigotti karamell paszta

Babbi cukrozott-sózott pörkölt földimogyoró

ELKÉSZÍTÉS

Készítse el a piskótatésztát a szokott módon és keverje bele a karamell pasztát, majd süsse készre.

A krémhez keverje össze a natúr fondot a vízzel és adja a felvert tejszínhabhoz. Óvatosan keverje bele a sót, a Dolcezza di latte pasztát és a Földimogyoró pasztát.

Helyezze a keretbe a kihűlt piskótát és kenje rá a sós karamellás krémet. Díszítésként csurgasson a süteményre a pasztákból és dekorálja a cukrozott-sózott földimogyoróval.

Tipp

Karamellás piskóta helyett készítse el brownie-val is! Az édes csokoládés alap tökéletesen kiegészíti az enyhén sós, karamellás ízvilágot.



**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)