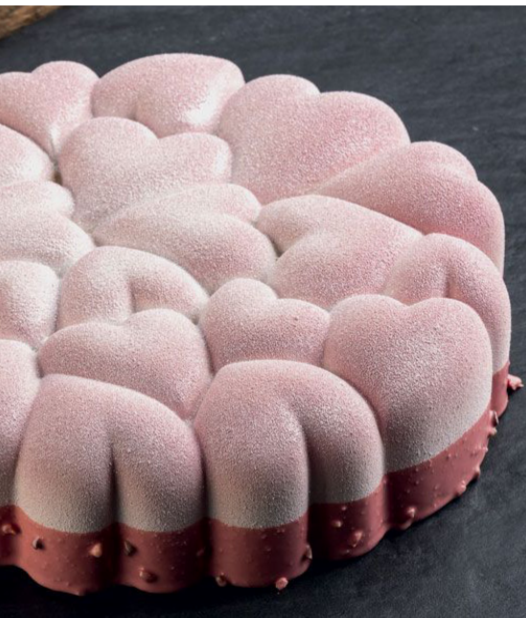




# VALENTIN DESSZERTEK

♥ ♥ ♥ nem csak Valentin-napra ♥ ♥ ♥





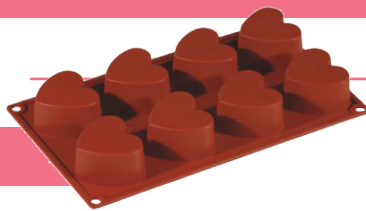


# MÁLNÁS RED VELVET SZÍV


Hozzávalók 16 db-hoz

nettó 132 Ft/db (110 g)

PAVONI FORMA: COURE SZÍV



## PISKÓTA

- 500 g Babbi Red Velvet mix 
- 180 g OSM olvasztott vaj
- 250 g tojás

## KRÉM

- 300 g OSM mascarpone
- 150 g Naarmann tejszín 35,1%
- 50 g porcukor

## MÁLNA COULIS

- 100 g Léonce Blanc málna püré
- 30 g kristálycukor
- 5 g kukoricakeményítő

## SZIRUP

- 100 g kristálycukor
- 50 g víz
- 50 g Léonce Blanc málna püré

## DEKORÁCIÓ

Pavoni vörös bársonyspray, Pavoni vörös stardust pumpás csillámpor, Günthart étcsokoládé szív (5184), Günthart szív szórócukor (2114)



## Elkészítés

A piskótához keverje össze közepes fokozaton a mixet a vajjal és az egész tojással, töltsen meg vele a formákat és 170°C-ra előmelegített sütőben süssön készre.

A krémhez keverje habosra a tejszínt és a mascarponét és édesítse a porcukorral. A málna coulis-hoz forralja össze a cukrot és a málna pürét, majd adja hozzá a pici vízzel kikevert kukoricakeményítőt és hűtse le. A szirup hozzávalóit forralja össze.

## Összeállítás

A kihűlt piskótát vágja 3 felé. A rétegek vágott felét locsolja meg a sziruppal, kenje meg a málna coulis-sal, majd 2 rétegben tetszés szerint nyomja bele a mascarponés krémet. Dekorálja tetszés szerint csillámporral, szív alakú szórócukorral, dekortáblával.

**TIPPI:** málna réteg főzése helyett használjon Babbi eper vagy málna variegatot!

**TIPP2:** hogy a piskóta még pirosabb legyen, fagyassza ki sokkolóban és fújjon rá vörös bársonyspray-t!

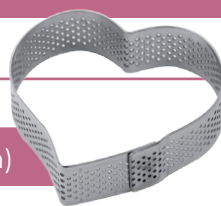


# MINI SZÍV TORTA

Hozzávalók 20 db-hoz

nettó 72 Ft/db (55 g)

PAVONI FORMA: SZÍV TART FORMA (7,4 x 6,2 x 2 cm)



## PISKÓTA

100 g OSM lágy vaj  
100 g porcukor  
100 g tojás  
60 g liszt  
40 g mandulaliszt  
5 g sütőpor

## FEKETERIBIZLI COULIS

100 g Léonce Blanc feketeribizli püré  
30 g kristálycukor  
5 g kukoricakeményítő

## FEKETERIBIZLI GANACHE

300 g Norte Miravet fehér csokoládé  
50 g Naarmann tejszín 35,1%  
50 g tej 2,8%  
100 g Léonce Blanc feketeribizli püré  
10 g Babbi invertcukor szirup  
40 g lágy vaj  
Ízlés szerint lila ételfesték



## DEKORÁCIÓ

Günthart szórócukor szív (2116), mascarpone krém



## Elkészítés

A piskótához verje habosra a vajjal a cukrot és a tojássárgáját, majd szitálja bele a liszteteket és a sütőport, végül óvatosan forgassa össze a felvert tojásfehérjével. Simítsa sütőlemezre és 180 °C-os sütőben süssse készre, majd hűtse le.

A ganache-hoz melegítse össze a feketeribizlit a tejjel, tejszínnel és az invertcukor sziruppal, majd olvassza fel a csokoládét kb 45 °C-ra és több részletben óvatosan keverje össze a feketeribizlis krémmel. Adja hozzá a vajat és botmixerrel addig habosítsa míg fényes és lágy nem lesz. Közben adja hozzá az ételfestéket is, ha szükséges. A Málnás red velvet szív receptje alapján készítsen mascarpone krémet.

## Összeállítás

A kihűlt piskótát óvatosan helyezze a tart formába; az aljához a forma segítségével vágja ki a mintát, majd vékony csíkokból készítse el a peremet és jól nyomkodja össze. Fagyassza ki, majd ízlés szerint adagoljon rá a feketeribizli coulis-ból, öntse bele a ganache-t és tegye sokkolóba. A szélét díszítse mascarpone krémmel és szívecskés dekorokkal, csokoládédísszel.

**TIPP1:** feketeribizli helyett készítse málnával vagy erdei gyümölccsel!

**TIPP2:** Nonna Anita Frolla omlóstészta mixünkkel gluténmentes tartként is elkészítheti!





# MODERN SZÍV TORTA

## Hozzávalók 1 tortához



nettó 1093 Ft/18 cm Ø torta

### PAVONI FORMA: EROS SZÍV TORTAFORMA

#### PISKÓTA 100 G

- 10 g mandulaliszt
- 30 g OSM vaj
- 30 g porcukor
- 30 g tojás
- 20 g liszt
- 1 g sütőpor

#### ROPOGÓS FEHÉRCSOKOLÁDÉ KRÉM

- 2 db tojássárgája
- 20 g kristálycukor
- 70 g Norte Miravet 30% fehér csokoládé
- 120 g Naarmann tejszínhab 35,1%
- 5 g zselatin
- 50 g víz

Ízlés szerint Norte Kakaóbab töret

#### PEZSGÓS MOUSSE

- 3 db tojássárgája
- 60 g kristálycukor
- 100 g édes pezsgő
- 200 g tejszínhab
- 7 g zselatin
- 70 g víz

#### EPRES BETÉT

- 100 g Léonce Blanc eper püré
- 30 g kristálycukor
- 5 g kukoricakeményítő

#### DEKORÁCIÓ

- Pavoni vörös bársonyspray
- és Pavoni stardust pumpás
- csillámpor



## Elkészítés

Piskóta: lásd Mini szív torta

A fehér csokoládés krémhez olvassa meg a fehér csokoládét. A tojássárgákat a cukorral folyamatos keverés közben melegítse 50 °C-os vízgőz fölött, amíg a cukor el nem olvad, majd adja hozzá a vízben áztatott zselatint és egyenmőssítse. Keverje bele a felolvasztott fehér csokoládét, végül forgassa össze a felvert tejszínhabbal és szórja bele a kakaóbab töretet. A pezsgőkrémet ugyanígy készítse el a hozzávalókból. Az eper réteghez főzze össze az eperpürét a kristálycukorral, majd adja hozzá a kevés vízzel kikevert keményítőt, öntse formába és fagyassza ki.

## Összeállítás

Öntse a fehér csokoládés krémet a forma aljába és távolítsa el belőle a levegőbuborékokat. A kifagyott eperbetétet helyezze rá, majd öntse rá a pezsgős mousse-t és ebből is távolítsa el a levegőbuborékokat. Simítsa rá a formára vágott piskótát és egy spatula segítségével egyengetse síkba. Tegye sokkolóba, amíg ki nem fagy. Távolítsa el a szilikonformát róla és egyenesen fújja rá a vörös bársonyspray-t.

**TIPPI:** remek mousse párosítás a pisztácia és a málna, vagy a csokoládé és a mogyoró párosa is!

**TIPP2:** a bársonyspray-re fújjon arany vagy ezüst stardust csillámport.

#### 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



bekas.kft