



TAVASZI RECEPTÖTLETEK



FRISÍTŐ DESSZERTEK A MINDENNAPOKRA

 **BÉKÁS**
cukrászat • sütőipar • gasztronómia



pavoni
ITALIA



TAVASZKÖSZÖNTŐ KUGLÓF

A kissé savanykás lime szirup és a krémes epertöltelék tökéletes tavaszi ízpárosítás.

Hozzávalók 24 db mini kuglófhoz

FORMA: PAVONI MINI KUGLÓF



KUGLÓF

lágymáj	250 g
kristálycukor	200 g
egész tojás	5 db
lime reszelt héja	2 db
búzaliszt	250 g
sütőpor	5 g

EPER TÖLTÉLÉK

Léonce Blanc eper püré	200 g
keményítő	20 g
kristálycukor	60 g

LIME SZIRUP

porcukor	100 g
Léonce Blanc lime püré	100 g



Elkészítés

A vajat keverje habosra a cukorral, majd egyesével adja hozzá a tojásokat. Tegye bele a lime héjat, a sütőporos lisztet és egyneműsítse. Adagolja a formába és 180°C-ra előmelegített sütőben süssse készre. 10 percig hagyja pihenni, majd fogpiszkálóval szurkálja meg és öntse rá a kikevert lime szirupot és hagyja, hogy magába szívja. Az eper töltelékhez forralja fel az eper pürét a cukorral, majd adja hozzá a kevés vízzel kikevert keményítőt.

Összeállítás

A kihűlt kuglófok tetejébe töltsen az eper tölteléket, szórja meg porcukorral és díszítse lime héjjal.



Tipp 1: A kuglóf helyett használja a Pavoni Mini Cannelle formát.

Tipp 2: A kisült süteményt jól áztassa át a sziruppal, hogy kellően szaftos legyen minden falat.

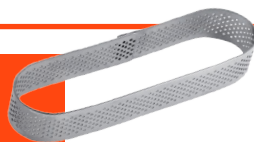


CSOKOLÁDÉHABOS TART

A klasszikus trüffel krém és eperzselé párosa egy csipetnyi tonkababbal és kakaóbab törettel fűszerezve.

Hozzávalók 6 db tarthoz

FORMA: PAVONI HOSSZÚKÁS
MIKROPERFORÁLT RM TART (12,5*3*2 CM)



TART

liszt ————— **100 g**
OSM vaj ————— **80 g**
porcukor ————— **35 g**
tojássárgája ————— **1 db**
só ————— **csipet**

TRÜFFEL MOUSSE

tonkabab ————— **1/4**
OSM tejszín 36% ————— **100 g**
Norte Mara tejszokoládé ————— **50 g**
DeZaan kakaópor 20-22% ————— **5 g**
kakaóbab töret ————— **ízlés szerint**

EPERZSELÉ

Léonce Blanc eper püré ————— **100 g**
keményítő ————— **10 g**
kristálycukor ————— **30 g**



Elkészítés

A vaját és a lisztet morzsolja össze, adja hozzá a cukrot és a tojást, gyúrja össze és tegye a hűtőbe 30 percre pihenni. Nyújtsa ki 2 mm vastagra, majd helyezze a formába és 175°C-os sütőben süssse készre. A trüffel krémhez forrósítsa fel a tejszínt, öntse a tejszokoládéra, adja hozzá a kakaóport és a reszelt tonkababot és keverje el. 0-5°C fok közép hűtse le, majd verje habbá és keverjen bele kakaóbab töretet. Az eperzseléhez forralja fel az eper pürét a cukorral, majd adja hozzá a kevés vízzel kikevert keményítőt.

Összeállítás

A kihűlt tartba ízlés szerint adagoljon eperzselét, liofilizált epret, majd töltsen tele a habbá vert trüffel krémmel. A tetejét díszítse tejszínhabbal és holland kakaóporral, friss és liofilizált eperrel.



Tipp: A könnyed csokoládé hab helyett készítsen krémes csokoládé ganache-t a teltebb ízek kedvelőinek.



SÓS KAREMELLÁS BONBON

Az étcsokoládé és a sós karamell találkozása maga a mennyország.

Hozzávalók: 42 db bonbonhoz

FORMA: PAVONI BONBON
INNOVATION ROUND 21 DB (3x1,7 cm)



CSOKOLÁDÉ HÜVELY

Norte Blanxart 72%
étcsokoládé ————— **200 g**
Astra pasztilla kakaóvaj ————— **10 g**



TÖLTELÉK

kristálycukor ————— **110 g**
víz ————— **31 g**
invertcukor szirup ————— **17 g**
OSM tejszín 36% ————— **121 g**
hideg vaj ————— **95 g**
só ————— **1,5 g**
vanília ————— **1/2 rúd**

Elkészítés

Temperálja a csokoládét és készítse el a hüvelyeket. A sós karamell krémhez olvassa meg a cukrot a vízzel és az invertcukor sziruppal, adja hozzá a tejszínt és a hideg vaját majd ízesítse a sóval és a vaníliával. Hagyja kihűlni, majd adagolja a formába és hagyja dermedni. A temperált csokoládéval zárja le a bonbonokat.

Tipp: A lágy sós karamell krémet tegye izgalmasan ropogóssá és keverjen hozzá Miran csokis-ropogós karamellát.



ROPPANÓS MOGYORÓ BONBON

Klasszikus olasz gianduia íz, felpezsdítve egy kis rummal! Bonbonban lévő csokoládét a magyoró darabok teszik még különlegesebbé!

Hozzávalók: 21 db bonbonhoz

FORMA: PAVONI BONBON
INNOVATION BAR 21 DB (1,7 x 3,7 x 1,7 CM)



CSOKOLÁDÉ HÜVELY

Norte Blanxart 72%
étcsokoládé ————— **200 g**
Astra pasztilla kakaóvaj ————— **10 g**

TÖLTELÉK

Babbi gianduia krok golosa
magyoródarabokkal ————— **150 g**
rum ————— **10 g**

Elkészítés

Temperálja a csokoládét és készítse el a hüvelyeket. A golosa-t keverje fel és adjon hozzá ízlés szerint rumot. A kész tölteléket adagolja a hüvelyekbe és zárja le a temperált csokoládéval.

Tipp 1: A gianduia golosa mellett próbálja ki a Babbi pisztácia krok golosa-t pisztáciadarabokkal.

Tipp 2: A gyümölcsös ízek kedvelői próbálják ki a Royal Steensma mangó töltelékét.

Tipp 3: 70%-os étcsokoládé helyett készítse a hüvelyt a 60%-os Norte Haya étcsokoládéval, így lágyabb ízt kap. Ebben az esetben nem szükséges a kakaóvaj pasztilla használata.



FÜSZERES ANANÁSZOS BONBON

Ha kipróbálna valami különlegeset, ez legyen az!

Hozzávalók 24 db bonbonhoz

FORMA: PAVONI BONBON
HEMISPHERE 24 DB (3,5x1,75 cm)



CSOKOLÁDÉ HÜVELY

Norte Miravet
fehércsokoládé 30% ————— **150 g**

ANANÁSZOS AVOKÁDÓ GANACHE

citromlé ————— **16 g**
pépesített avokádó ————— **80 g**
Léonce Blanc
ananász püré ————— **160 g**
kristálycukor ————— **24 g**
vanília ————— **2 rúd**
őrölt szecsuáni bors ————— **1 g**
rum ————— **12 g**
OSM tejszín 36% ————— **20 g**
vaj ————— **24 g**



ANANÁSZ ZSELÉ

Léonce Blanc
ananász püré ————— **60 g**
citromlé ————— **6 g**
invertcukor szirup ————— **14 g**
kristálycukor ————— **48 g**
almapektin ————— **0,6 g**
citromsav ————— **0,4 g**
lime héj ————— **ízlés szerint**

DÍSZÍTÉS

Astra prémium
dezodorált kakaóvaj ————— **30 g**
Pavoni piros
csokoládéfesték ————— **ízlés szerint**



Elkészítés

A ganache-hoz forralja össze az ananász pürét az avokádóval, cukorral, citromlével, vaníliával és a borssal, majd főzze körülbelül 10 percig. Adja hozzá a rumot, a tejszínt és a vajat. Jól keverje össze, majd botmixerrel egyneműsítse. Tegye habzsákba, hűtse le.

A zseléhez forralja fel az ananász pürét a citromlével és a sziruppal. Keverje össze a kristálycukrot az almapektinnel és egyben adja a keverékhez. 104°C-on főzze, míg besűrűsödik.

Ezután vegye le a tűzről, adja hozzá a citromsavat, a lime héjat, majd hűtse le és tegye habzsákba.

Összeállítás

Olvassza fel a kakaóvaj pasztillát, keverje el a festékekkel és temperálja. Egy ecsettel színezz ki a bonbon forma belsejét és hagyja megszilárdulni. A temperált fehércsokoládéval hüvelyezze a formákat. Töltse meg ganache-sal és a zselével és végül zárja le a fehércsokoládéval.

PAVONI CSOKOLÁDÉ FESTÉK

sárga, fehér, kék és piros



Tipp: A piros mellett használjon több színt a forma kikenéséhez, így még különlegesebb lesz a végeredmény.



KÉZMŰVES PAVÉ TÁBLA

Látványos és különleges, nagyszerű ajándék bármilyen alkalomra.

Hozzávalók: 3 db 100 g-os táblás csokoládéhoz

FORMA: PAVONI PAVÉ
CSOKOLÁDÉTÁBLA 3 DB (15,5 x 7,8 x 1 cm)



Norte Blanxart 72%
étcsokoládé ————— **300 g**
liofilizált eper ————— **ízlés szerint**
HF csokoládéforgács mix — **ízlés szerint**
Pavoni Stardust
arany csillámpor ————— **ízlés szerint**



Elkészítés

Temperálja a csokoládét, öntse a formába és szórja meg tetszés szerint a liofilizált eperrel és a csokoládéforgáccsal. Díszítésként fújjon rá Stardust spray-t.

Tipp 1: Reszeljen tonkababot a csokoládéba, hogy különleges ízvilágú csokoládét kapjon.

Tipp 2: Keverjen egy kevés chili port az étcsokoládéba és díszítésként használjon liofilizált gyümölcsöt és magvakat.

Tipp 3: A táblába töltsön egy vékony réteg sós karamell krémet, így igazi különlegességet kap. A krém receptjét és elkészítését a „Sós karamellás bonbon” leírásánál találja.



FORMABONTÓ FORMÁK

Divatos, extravagáns formáinkkal innovatív csokoládé táblákat készíthet.

FORMA: PAVONI CRUSH
CSOKOLÁDÉTÁBLA 3 DB (15,5*7,7*1 CM)



FORMA: PAVONI PIXIE
CSOKOLÁDÉTÁBLA 3DB (15,4*7,7*1,1 CM)





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)