


veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

Téli
Csodák

RECEPTFÜZET

 **BÉKÁS**
cukrászat • sütőipar • gasztronómia







Receptek

Peter Remmelzwaal RECEPTJEI
A HOLLAND KIRÁLYI CSALÁD CUKRÁSZÁ

Csengettyű desszert 6

Tűzijáték bonbon 12

David Redon RECEPTJE
NEMZETKÖZI CUKRÁSZ ÉS CSOKOLÁDÉ TANÁCSADÓ

Hógolyó praliné 16





Téli Csodák

RECEPTFÜZET

Az ünnepi időszak az év legizgalmasabb szakasza a cukrászok számára. Ezzel a receptfüzettel nem csak a Veliche csokoládék varázslatos világát szeretnénk bemutatni, hanem inspirációt nyújtani a karácsonyi készülődéshez. A Veliche mestercukrászai – Peter Remmelzwaal és David Redon – három rendkívüli recepttel teszik különlegesebbé az ünnepet.

Keltse életre a Karácsony varázsát a Veliche desszertjeivel!

Csengettyű

Desszent

PETER REMMELZWAALTÓL

Recept: 12-16 főre

Forma: 7 cm-es gömbforma

Forma: 6 cm-es szilikon gömbforma

Arany kakaóvaj

A recept 6 lépésből áll:

01

Csokoládés piskóta
morzsa

02

Csokoládé mousse 72%

03

Mogyorós praliné
(cremeux)

04

Karamell krém

05

Brownie (darabok)

06

Összeállítás



01 Csokoládés piskóta (morzsa)

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Használja a megmaradt (lefagyasztott) csokoládés piskóta vagy brownie darabokat, és turmixolja finomra.
- 02 Keverje össze a piskótamorzsát Frangelicó (mogyoró) likőrrel vagy csokoládé likőrrel a puhaságért és a megfelelő ízért.



02 Csokoládé mousse 72%

ÖSSZETEVŐK

- 95 g Tejszín (1)
- 180 g **Étcsokoládé Sensation 72%, Veliche**
- 100 g Kristálycukor
- 50 g Tojássárgája
- 30 g Víz
- 300 g Tejszín (2)

ELKÉSZÍTÉS

- 01 A tejszínt addig verje (2), míg lágy csúcsokat tud formázni belőle, majd tegye hűtőbe.
- 02 A cukrot a vízzel melegítse 120°C-ra.
- 03 A tojássárgáját verje fehéredésig, majd adja hozzá a cukorszirupot. Verje tovább, amíg lágy habot nem kap. (Pâte à bombe)
- 04 A tejszínt (1) forralja fel, öntse az étcsokoládéra és botmixerrel turmixolja sima ganache állagúra (40°C).
- 05 Spatulával keverje hozzá a Pâte à bombe-t.
- 06 Adja hozzá a tejszínhabot a csokoládé mousse-hoz.
- 07 Használja közvetlenül a mousse-t.

03 Mogyorós praliné (cremeux)

ÖSSZETEVŐK

250 g	Tejszín	90 g	Tojássárgája
100 g	Mogyoró praliné 65%, Veliche	35 g	Kristálycukor
50 g	Tejcsokoládé Intense 35%, Veliche	3 g	Zselatin por
		15 g	Víz

ELKÉSZÍTÉS

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 01 | Keverje el a zselatin port a hideg vízben. | 05 | Vegye le az edényt a tűzről és adja hozzá a zselatint, a tejcsokoládét és a mogyorós pralinét. |
| 02 | Forralja fel a tejszínt. | | |
| 03 | Keverje össze a tojássárgáját a cukorral. | 06 | Egyneműsítse botmixerrel és tegyen 20 g-ot a 6 cm-es gömbformába. |
| 04 | Adja hozzá a tejszínt a tojássárgájás keverékhez, jól keverje össze és melegítse fel 84°C-ra. | | |

04 Karamell krém

ÖSSZETEVŐK

125 g	Kristálycukor
750 g	Tejszín
5 g	Zselatin por
25 g	Víz
250 g	Euphoria Karamell 31%, Veliche
2 g	Vanília rúd

ELKÉSZÍTÉS

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 01 | Keverje össze a hideg vizet és a zselatin port (zselatin massa). | | tejszínhez. Gyorsan keverje össze. |
| 02 | Kaparja ki a vaníliarúdból a magokat és forralja fel a tejszín felével. | 05 | Majd adja hozzá a tejszín másik felét. |
| 03 | Karamellizálja a cukrot, amíg szép barna színű nem lesz és keverje össze a forró tejszínnel. | 06 | Kézi botmixerrel egyenműsítse az összes hozzávalót. |
| 04 | Adja a zselatin masszát és az Euphoria csokoládét a | 07 | Hagyja a krémet 12 órán át a hűtőben hűlni. |
| | | 08 | Majd verje habbá konyhai robotgéppel használat előtt. |





05 Brownie kockák

HOZZÁVALÓK

41 g	Étcsokoládé Sensation	1,5 g	Só
	72%, Veliche	55 g	Liszt
105 g	Vaj	19 g	Magas zsírtartalmú
85 g	Tojás		kakaópor, Veliche
75 g	Barna cukor	38 g	Pekándió

ELKÉSZÍTÉS

- 01** Keverje össze a barna cukrot, a sót és a tojást mixerrel (lapos keverő) alacsony fordulatszámon.
- 02** Olvassza meg a vaját és öntse a csokoládé pasztillákra, amíg selymes ganache-t nem kap.
- 03** Adja hozzá a csokoládé ganache-t a tojásos masszához és keverje össze, amíg sima nem lesz.
- 04** Keverje össze a lisztet és a kakaóport, majd adja a keverékhez.
- 05** Mixelje össze a masszát 1 percre, majd keverje bele a pekándió darabokat.
- 06** Oszlassa el a tésztát egy sütőformába.
- 07** Süssse a tésztát 175°C-on kb. 20 percre (a brownie vastagságától függően).
- 08** Miután megsült és kihűlt, vágja kis kockákra.



06 Összeállítás

- 01 Kezdje a 7 cm-es csokoládégömb elkészítését az 58%-os étcsokoládéval. Két gömbre van szükség egy Csengettyűhöz.
- 02 Vágja be minden második gömb tetjét egy késsel, a kerek lyukakhoz pedig használjon díszítőcsövet (13 mm). (ahogy a képen látszik)
- 03 Helyezze a félgömböket egy tálcára és temperált arany kakaóvajjal (28°C) fújja arany színűre. A még szebb eredmény érdekében szórjon rá némi arany port, mielőtt a kakaóvaj megszilárdul.
- 04 Kezdje a morzsolt csokoládépiskótával. Kevés likőrrel keverje simára és körülbelül két nagy kanállal tegyen az első gömbbe. (alsó része a gömbnek)
- 05 Készítse el a mogyorós pralinét, tegye 6 cm-es formába, és helyezze a fagyasztóba. (ahogy a receptben)
- 06 Készítse el a csokoládé mousse-t. A gömb alsó felébe töltött morzsára töltsön egy adag mousse-t, majd a mogyorós pralinéból töltsön rá és végül zárja a mousse-szal a gömb széléig.
- 07 Hűtse le, míg a mousse megdermed. Verje fel a karamell krémet (robotgéppel) közepesen lágyra és egy kerek (6 mm-es) díszítőcsővel adagolja a karamell krémet a mousse tetejére. (ahogy a képen)
- 08 Díszítse a tésztát brownie-darabkákkal, karamellizált mogyoróval és lágy karamellel.
- 09 Helyezze a gömb tetejét a desszertre.

Tűzijáték *Bonbon*

PETER REMMELZWAALTÓL

Recept: 42 db 12 g-os bonbonhoz

Forma: 2 db CW1847

A recept 5 összetevőből áll:

01

Arany kakaóvaj (dekoráció)

02

**Étcsokoládé Temptation 64%
Veliche**

03

Ribizli zselé

04

Pezsgős ganache

05

Összeállítás



01 Arany kakaóvaj

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Az arany kakaóvaját addig temperálja, amíg el nem éri a 28°C-ot.
- 02 Használjon lapos ecsetet (ahogy a képen), hogy tűzijáték hatást érjen el a formán.
- 03 Hagyja megdermedni a kakaóvaját.



02 Étcsokoládé Temptation 64%, Veliche

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Temperálja a 64%-os Veliche étcsokoládét a csomagoláson lévő javaslat szerint.
- 02 Töltse meg a formát étcsokoládéval és fordítsa fejjel lefelé, hogy egy vékony csokoládéburok jöjjön létre.
- 03 Hagyja a csokoládét megdermedni.



03 Ribizli zselé

HOZZÁVALÓK

160 g	Ribizli püré
70 g	Málna püré
145 g	Kristálycukor (1)
5 g	Sárga pektin
15 g	Kristálycukor (2)
85 g	Glükóz
5 g	Citromsav

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Melegítse a püréket 40°C-ra.
- 02 A cukrot (2) a pektinnel keverje össze és adja a pürékhez.
- 03 Folyamatos keverés közben forralja fel és adja hozzá a cukrot.
- 04 Amikor újra felforrt, adja hozzá a glükózt és hevítse 105°C-ra.
- 05 Vegye le a tűzről, keverje hozzá a citromsavat és öntse egy szilikon lapra.
- 06 Hagyja kihűlni. Miután kihűlt, mixerrel egyneműsítse, amíg sima nem lesz a zselé.

04 Pezsgős ganache

HOZZÁVALÓK

20 g	Citromlé
60 g	Pezsgő
200 g	Tejszín
80 g	Glükóz
60 g	Kakaóvaj, Veliche
70 g	Vaj
520 g	Fehércsokoládé Obsession 30%, Veliche

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Melegítse fel a tejszínt a glükózzal, a kakaóvajjal és a vajjal 65°C-ra.
- 02 Melegítés után adja hozzá a pezsgőt, a citromlevelet és a fehércsokoládét.
- 03 A ganache-t mixerrel egyneműsítse.
- 04 A ganache-t 28°C körüli hőmérsékleten adagolja a csokoládé hüvelyekbe.



05 Összeállítás

- 01 Miután készen vannak a bonbon formák (második lépés), töltsön meg egy formát 2-3 gramm ribizli zselével.
- 02 Miután a zselé megszilárdult, töltsen meg pezsgős ganache-sal egészen a széléig.
- 03 Töltsen tele a másik formát is pezsgős ganache-sal, és hagyja legalább 12 órán át megdermedni, mielőtt a formákat összeilleszti.



Hógolyó

Praliné

DAVID REDONTÓL

Recept 100 darab pralinéra vetítve

Ez a recept 4 lépésből áll:

01

Kakaó spray

02

Fehércsokoládé
hüvely

03

Forralt bor ganache

04

Összeállítás



01 Kakaó spray

ÖSSZETEVŐK

300 g Kakaóvaj, Veliche
10 g Fehér színezék e170

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Olvassza fel a kakaóvaját és keverje össze a színezékkal.
- 02 Használja 29-32°C-on és fújjon egy homogén réteget a formába. (CW1158)

02 Fehércsokoládé hüvely

ÖSSZETEVŐK

Fehércsokoládé Obsession 30%, Veliche
Amennyit a forma felvesz.

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Temperálja a csokoládét a következő temperálási görbe szerint 40-45°C majd 25-27°C / 29-30°C.
- 02 Öntsön két vékony réteget a formába. (CW1158)
- 03 Hagyja megszilárdulni.



03 Forralt bor ganache

ÖSSZETEVŐK

136 g	Szőlőlé 100%	112 g	Maltodextrin
3 db	Fahéjrúd	0.3 g	Citromsav
6 db	Csillagánizs	104 g	Vaj
5 db	Szegfűszeg	0.7 g	Reszelt narancshéj
6 g	Citromhéj	328 g	Fehércsokoládé Obsession 30%, Veliche
10 g	Narancshéj	48 g	Tejcsokoládé Intense 35%, Veliche
16 g	Narancslé 100%	40 g	Kakaóvaj, Veliche
16 g	Barnacukor		

ELKÉSZÍTÉS

- 01 Melegítse fel a szőlőlevet 80-85°C-ra.
- 02 Forralja fel a fűszereket és a gyümölcshéjakat 20 percig, majd fedje le fóliával.
- 03 Miután felforrt vegye ki a fűszereket az edényből és öntse fel annyi gyümölcslével, amennyi folyadékvesztéség keletkezett.
- 04 Adja hozzá a narancslevet, a barnacukrot, a maltodextrint, a citromsavval összekevert vaját és a reszelt narancshéjat.
- 05 Melegítse 70-75°C-ra.
- 06 Öntse a csokoládéra és a kakaóvajra.
- 07 Botmixerrel keverje össze, hogy a ganache megfelelően emulgeálódjon.
- 08 Hűtse le 30°C alá és töltsen meg a formákat.



04 Összeállítás

- 01 Töltse tele a formákat a ganache-sal, hogy sima felületet kapjon. Hagyja megdermedni.
- 02 A ganache egy részét tartalékolja az összeillesztéshez.
- 03 Illessze össze a két formát, hogy egy gömböt kapjon: egy pötty folyékony ganache-t (+/- 30-33°C-os) nyomjon az egyik oldalra és nyomja össze.
- 04 Hagyja megszilárdulni 16-18°C-on kb. 12 percig.
- 05 Vegye ki a formából.

Átlagos eltarthatósági idő: 60 nap

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