

„Cuisine Royale” rántotta

Hozzávalók:

- **1000 g Cuisine Royale** vegyes tojáslé rántottához
- Só
- Bors

Elkészítés:

1. Öntse a **Cuisine Royale**-t enyhén kiolajozott serpenyőbe és közepes lángon lassan kevergesse.
2. Ízlés szerint sózza és borsozza.
3. Amint eléri a kívánt állagot, tálalja.



Eurovo Főtt tojás

Hozzávalók:

- **Eurovo főtt tojás**
- Krémsajt
- Majonéz
- Só
- Bors



Elkészítés:

1. Az **Eurovo főtt tojásokat** vágja félbe.
2. Krémsajtot keverjen össze majonézzal, ízesítse sóval és borssal, majd csillagcsöves habzsákkal töltsé adagolja a tojásokra.
Dekorálja kaviárral, ropogós baconnel vagy lazaccal.

„French Meringa” habcsók

Hozzávalók:

- **500 g French Meringa** tojásfehérjélé
- 300 g porcukor

Elkészítés:

1. Verje stabil habbá a szobahőmérsékletű **French Meringa tojásfehérjelevet** közepes fokozaton kb. 8-10 perc alatt.
2. Mikor kemény habbá válik keverje bele a cukrot.
3. Nyomja a masszát sütőpapírral bélelt tepsire habzsák segítségével.
4. Süsse a sütőben 80 °C és 130 °C között, a kívánt eredménytől függően, amíg teljesen ki nem szárad.



„Meringa Evolution” Málna Mousse

Hozzávalók:

- 250 g Meringa Evolution Tojásfehérjélé
- 500 g málnapüré
- 15 g porzselatin (75 g hideg vízben áztatva)
- 500 g 35%-os tejszín

Elkészítés:

1. A Meringa Evolution-t mixerben közepes sebességen 8 percig verje fel.
2. A málnapüré egyharmadát 50°C-ra melegítse, majd adja hozzá a beáztatott zselatint, majd forgassa bele a maradék málnapürét.
3. A meleg folyadékot fokozatosan adja a felvert Meringa Evolution-höz és óvatosan dolgozza össze a fényesre felvert tejszínnel.



Tiramisù (Paté à Bombe)

Hozzávalók:

- 225 g Paté à Bombe
- 350 g mascarpone
- 350 g 36%-os tejszín
- babapiskóta
- kávészirup

Elkészítés:

1. Helyezze az összes szobahőmérsékletű hozzávalót egy mixerbe.
2. Közepes sebességen habosítsa körülbelül 7-8 percig, amíg lágy és krémes állagot nem kap.
3. A kész krémet habzsák segítségével rétegezze a kávészirupba áztatott babapiskótával váltakozva.

