

Málnás tarte

Málna crèmeux

Hozzávalók:

- 200 g Dira 100% málnapüré
- 15 g zselatinmassza
- 70 g egész tojás
- 55 g tojássárgája
- 55 g kristálycukor
- 70 g vaj

Elkészítés:

1. Melegítse fel a **Dira málnapürét** egy edényben.
2. Egy külön tálban keverje össze az egész tojásokat, a tojássárgáját és a cukrot. Öntse a keveréket a püréhez, és folyamatos keverés mellett melegítse 82°C-ig. Adja hozzá a zselatinmasszát, majd hagyja hűlni 40°C-ra. Ezután kézi botmixer segítségével dolgozza bele a vaját.
3. Töltse meg félig a tart kosárkákat a **málna crèmeux**-vel. Teljesen fagyassza le.

Málnás ganache

Hozzávalók:

- 95 g Dira 100% málnapüré
- 200 g fehér csokoládé

Elkészítés:

1. Melegítse fel a **Dira málnapürét** egy edényben, majd öntse a csokoládéra.
2. Kézi botmixer segítségével egyenmüsítse.
3. Töltse tele a tarte-okat, majd hagyja dermedni néhány órán keresztül.



Gyümölcskrémes pohárdesszert

Egzotikus gyümölcskompót

Hozzávalók:

- 230 g Dira 100% mangópüré
- 220 g Dira 100% maracujapüré
- 500 g Dira egzotikus gyümölcsmix
- 20 g Dira citrompüré
- 80 g kristálycukor
- 15 g NH pektin

Elkészítés:

1. Keverje össze a pektint és a cukrot.
2. Melegítse fel a **Dira mangó-, maracuja- és citrompürét** 40°C-ra, majd adja hozzá a **Dira egzotikus gyümölcskeveréket**, és ismét melegítse 40°C-ra.
3. Adja hozzá a pektines keveréket, forralja egy percre, majd hagyja szobahőmérsékletre hűlni.

Maracuja-mangó crèmeux

Hozzávalók:

- 163 g Dira 100% maracujapüré
- 64 g Dira 100% mangópüré
- 19 g glükóz
- 132 g 35%-os tejszín
- 71 g kristálycukor
- 113 g tojássárgája
- 15 g zselatinmassza

Elkészítés:

1. Melegítse fel a **Dira püréket**, a glükózt és a tejszínt egy edényben.
2. Egy kis tálban keverje össze a tojássárgáját és a cukrot.
3. Öntse a meleg püré egyharmadát a tojássárgás keverékhez, keverje el, majd öntse vissza az edénybe.
4. Főzze 82°C-ig. Tegye a keveréket egy tiszta tálba, adja hozzá a zselatinmasszát és addig keverje, amíg teljesen feloldódik. Hagyja kihűlni.

Maracuja és mangó zselé

Hozzávalók:

- 100 g Dira 100% mangópüré
- 70 g Dira 100% maracujapüré
- 41 g kristálycukor
- 3,7 g agar-agar

Elkészítés:

1. Keverje össze a cukrot és az agar-agar.
2. Melegítse fel a **Dira püréket** 45°C-ra, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá az agar-agar keveréket és forralja fel.
3. Fóliával letakarva tárolja. Használat előtt botmixerrel keverje sima, lágy zselévé.

Kókusz mousse

Hozzávalók:

- 327 g Dira kókuszpüré
- 62 g kristálycukor (1)
- 103 g tojássárgája
- 28 g zselatinmassza
- 330 g 35%-os tejszín
- 62 g tojásfehérje
- 20 g kristálycukor (2)

Elkészítés:

1. Melegítse fel a **Dira kókuszpürét**.

Keverje össze a cukrot (1) és a tojássárgáját, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a meleg kókuszpüré egyharmadát.

2. Öntse vissza az edénybe és főzze 82°C-ig.

Vegye le a tűzről és adja hozzá a zselatinmasszát. Tegye át egy tiszta tálba, majd hagyja 22°C-ra hűlni.

3. Közben verje habbá a tejszínt egy mixerben és szilikon spatulával óvatosan forgassa bele a keverékbe. A tojásfehérjéket a cukorral (2) verje kemény habbá, majd óvatosan keverje hozzá a mixhez.

4. Tegye habzsákba és adagolja műanyag poharakba.

Összeállítás:

Rétegezze a poharakba az egyes elemeket.

A tetejére fagyasztott egzotikus gyümölcskeveréket vagy tejszínhabot tegyen.



Epres macaron

Epres ganache

Hozzávalók:

- 70 g Dira 100% eperpüré
- 210 g fehér csokoládé

Elkészítés:

1. Melegítse fel a **Dira eperpürét** egy edényben és öntse a csokoládéra.
2. Kézi botmixerrel emulgeálja.
3. Felhasználás előtt hagyja a hűtőszekrényben dermedni egy éjszakán át.

Eperzselé

Hozzávalók:

- 120 g Dira 84% eperpüré
- 50 g Dira fagyasztott eperkocka
- 3 g Dira 100% citrompüré vagy frissen facsart citromlé
- 62 g cukor
- 4 g NH pektin

Elkészítés:

1. Keverje össze a cukrot és a pektint.
2. Melegítse fel a **Dira eperpürét** 30°C-ra, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a cukros-pektines keveréket. Forralja fel 1 percig, majd adja hozzá a **Dira eperkockákat** és a **citrompürét**.
3. Hagyja kihűlni, majd tárolja hűtőben felhasználásig.

Összeállítás:

1. Habzsákkal nyomjon egy adag epres ganache-t a macaron korong szélére.
2. A közepébe tegyen kis mennyiségű eperzselét, majd fedje be egy macaron koronggal.

Tárolja hűtőszekrényben.

