

# Feketeribizlis fehér csokoládés desszert

## Fehércsokoládé mousse

### Hozzávalók:

- 520 g OSM 36% tejszín
- 260 g Veliche Obsession 30%-os fehér csokoládé
- 170 g tej 3,5%
- 100 g pasztörizált tojássárgája
- 100 g kristálycukor
- 45 g víz (1)
- 33 g víz (2)
- 9 g Zselatin 200 Bloom
- 6 g fahéj

### Elkészítés:

1. Áztassa a zselatinport a hideg vízbe (1).
2. A tojássárgájából, a vízből (2) és a cukorból (120°C) készítsen „pâte à bombe”-ot.
3. A tejet a fahéjjal forralja fel, keverje bele a zselatint. Adja hozzá a csokoládét és keverje simára. Hagyja lehűlni a keveréket 38°C-ra.
4. Keverje össze a „pâte à bombe”-ot és a csokoládés keveréket.
5. Óvatos mozdulatokkal keverje a felvert tejszínt is a mixhez.

## Feketeribizli zselé

### Hozzávalók:

- 225 g Léonce Blanc fekete ribizli püré 89,3%
- 83 g glükóz szirup
- 73 g kristálycukor
- 4 g alma pektin

### Elkészítés:

1. Egy edényben melegítse fel a pürét a glükózzal 40°C-ra. Folyamatos keverés közben adja hozzá a cukor és a pektin keverékét és forralja fel.

### Összeállítás:

Töltse a Pavoni St. Honoré szilikon formába a mousse-t és a kifagyasztott zselét, majd zárja le tart lappal. Díszítése Pavoni fehér bársony spray-vel és arany Sturdust spray-vel.



# Kajsziparackos étcsokoládé mousse

## Csokoládé mousse

### Hozzávalók

- 280 g OSM 36% tejszín
- 125 g Veliche Emotion 58%-os étcsokoládé
- 95 g tej 3,5%
- 50 g Eurovo tojássárgájale
- 50 g kristálycukor
- 25 g víz (1)
- 18 g víz (2)
- 5 g Zselatin 200 Bloom
- tonkabab kb. fél reszelve

### Elkészítés:

1. Áztassa a zselatinport hideg vízbe (1).
2. A tojássárgájából, a vízből (2) és a cukorból (120°C) készítsen „pâte à bombe”-ot.
3. Melegítse fel a tejet, keverje bele a zselatint. Adja hozzá a csokoládét, és keverje simára.  
Reszelje bele a tonkababot, majd hagyja lehűlni a keveréket 38°C-ra.
4. Keverje össze a „pâte à bombe”-ot és a csokoládés keveréket.
5. Óvatos mozdulatokkal keverje a felvert tejszínt is a mixhez.

## Sárgabarack öntet

### Hozzávalók

- 250 g Léonce Blanc sárgabarack püré 90,9%
- 73 g kristálycukor
- 10 g búzakeményítő
- 20 g víz

### Elkészítés:

1. A pürét forralja fel a cukorral, majd a vízzel elkevert keményítőt keverje hozzá és főzze össze.



## Összeállítás:

Rétegezze Poloplast Tubitó poharakba a krémeket és díszítse Norte gabonagolyóval.



# Kókuszos gyümölcsös desszert

## Kókusz mousse

### Hozzávalók

- 327 g Léonce Blanc kókuszpüré 84,2%
- 330 g OSM 35% tejszín
- 103 g tojássárgája
- 62 g tojásfehérje
- 62 g kristálycukor (1)
- 28 g zselatinmassza
- 20 g kristálycukor (2)

### Elkészítés:

1. Melegítse fel a pürét. 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 tojásfehérjét a cukorral (2) verje kemény habbá, majd óvatosan keverje hozzá a mixhez.
4. Tegye habzsákba és adagolja műanyag poharakba.

## Erdei gyümölcsös zselé

### Hozzávalók

- 225 g Léonce Blanc erdei gyümölcs püré 90,4%
- 83 g glükóz szirup
- 73 g kristálycukor
- 4 g alma pektin
- tonkabab

### Elkészítés:

1. Egy edényben melegítse fel a pürét a glükózzal 40°C-ra. Folyamatos keverés közben adja hozzá a cukor és a pektin keverékét és forralja fel.

### Összeállítás:

Töltse Pavoni Planet szilikon formába a mousse-t és a kifagyasztott zselét, majd zárja le tart lappal. Díszítése Pavoni vörös bársony spray-vel és fehér csokoládé forgáccsal.

