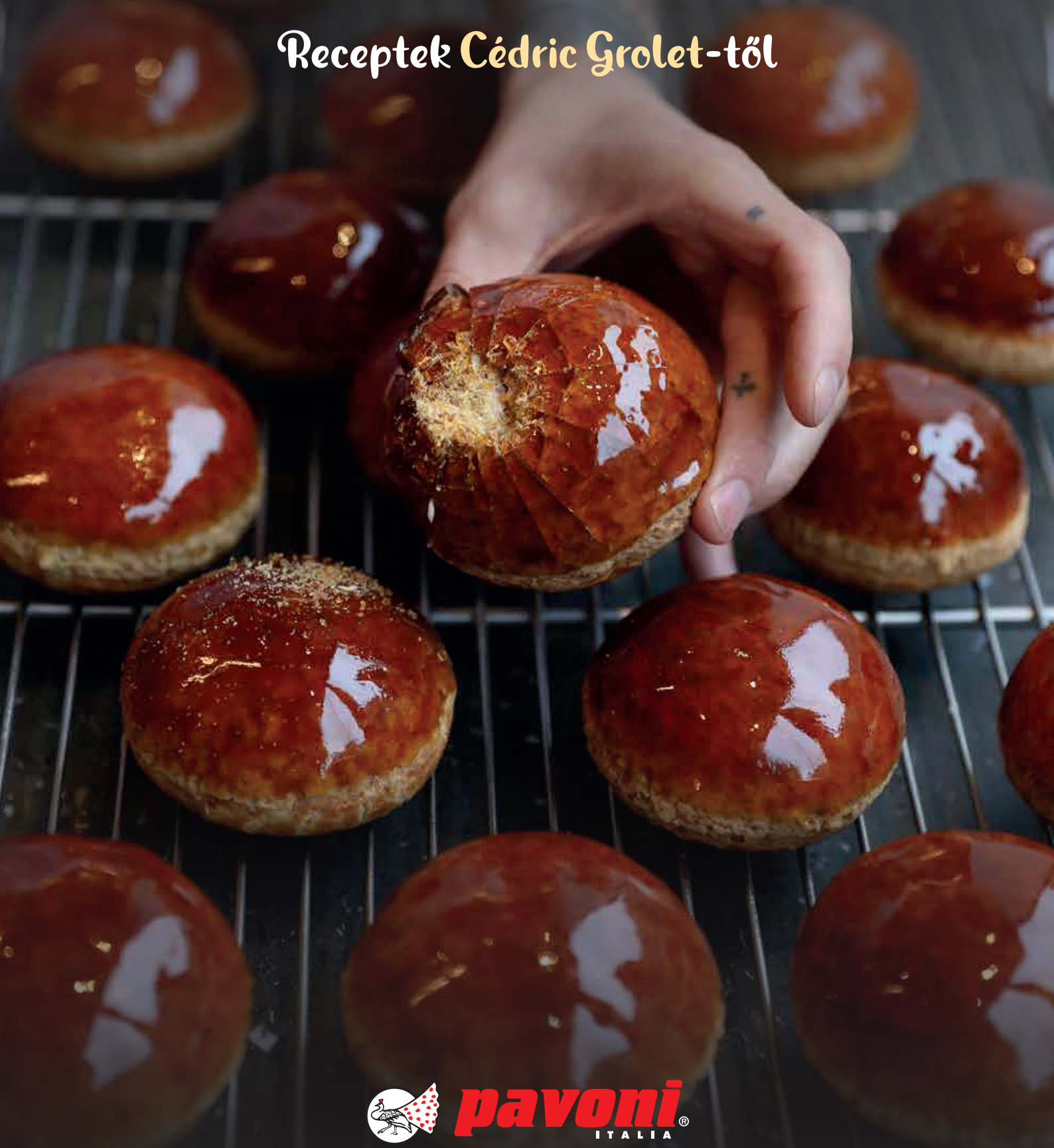


Formára szabva

Receptek **Cédric Grolet-től**



Kouign amann - Karamellás leveles

Leveles tészta

Liszt T65	270 g
Liszt T45	270 g
Víz	113 g
Tej	113 g
Élesztő (por)	28 g
Só	11 g
Kristálycukor	45 g
Tojás	28 g
Méz	22 g
Vaj	108 g

Összesen: 1008 g

A vaját habverővel habosítsa ki, amíg krémes állagú nem lesz.

Adja hozzá az összes hozzávalót – először a folyékonyakat, majd végül a lisztet.

Alacsony sebességen (1-es fokozat, 90 ford./perc) dagassza 16 percig, majd közepes sebességen (2-es fokozat, 160 ford./perc) további 7 percig.

A tésztát alakítsa gömb formára és 20 percig szobahőmérsékleten pihentesse az asztalon. Ezután nyújtsa a tésztát 20×30 cm-es téglalappá és 0°C-on (hűtőben) egy éjszakán át pihentesse.

Másnap a tésztát nyújtsa ki, majd vajjal és a karamellel hajtogassa (kétszeres hajtás – 2 réteg).

Ezután ismét 0°C-on pihentesse 2 órán át.

Karamell (hajtogatáshoz)

Cukor	100 g
Glükóz	25 g
Tejszín	40 g
Vaj	75 g
Só	5 g

Összesen: 245 g

A tejszínt melegítse fel. Készítsen a cukorból száraz karamellt.

Amikor a karamell eléri a 170°C-ot, adja hozzá a meleg tejszínt és főzze tovább, amíg 130°C-ra nem melegszik. Ezután öntse át mixerbe, adja hozzá a glükózzirupot, majd végül a vaját is keverje bele.

A kész karamellt öntse silplat lapra és egy éjszakán át +4°C-on (hűtőben) pihentesse.

Lekenő

Tojássárgája	70 g
Méz	40 g
Tejszín	20 g

Összesen: 130 g

A hozzávalókat keverje össze és permetező (spray) segítségével vigye fel a felületre.

Instrukció:

A hajtogatott leveles tésztát nyújtsa 3 mm vastagságúra, majd vágja 10×10 cm-es négyzetekre.

Minden négyzet sarkát hajtsa a középpontba, és helyezze a **Pavoni Fiberform Muffin formába**.

Sütés

30 perc sütési idő összesen: először 16 percig 170°C-on, ezután hagyja kihűlni, vegye ki a formából és permetezze le a tojásos keverékkel. Végül további 6 percig 165°C-on süsse készre.



Vanília és eper „fagylalt” tortácska

Linzer tészta

Vaj	227 g
Porcukor	142 g
Aprított mogyoró	50 g
Só	2 g
Tojás	85 g
Liszt T65	500 g

Összesen: 1006 g

A tojás kivételével minden hozzávalót keverőlapát fejes mixerrel keverje össze, amíg morzsás linzer tészta állagot nem kap. Ezután fokozatosan adja hozzá a tojást és dolgozza egynemű tésztává.

A tésztát nyújtsa 2 mm vastagságúra, majd helyezze a **Pavoni Fiberform Muffin formába**. A tészta alját kenje le tojással.

Sütés: kb. 15 perc 170°C-on.

Mandulakrém

Aprított mandula	100 g
Puha vaj	100 g
Kristálycukor	100 g
Tojás	100 g

Összesen: 400 g

Az összes hozzávalót keverje mixerrel simára, krémes állagúra.

Felvert vanília ganache

Fehércsokoládé	174 g
Zselatinmassza	42 g
Meleg tejszín	392 g
Hideg tejszín	392 g
Vanília kivonat	8 g

Összesen: 1008 g

A meleg tejszín felét öntse a fehércsokoládéra és kézi habverővel keverje simára.

Adjon hozzá egy kevés hideg tejszínt és keverje el újra.

A ganache-t legalább 6 órán keresztül hűtőben (+4°C) pihentesse, mielőtt habbá veri.



Felvert eperes ganache

Fehércsokoládé	85 g
Zselatinmassza	21 g
Meleg tejszín	180 g
Hideg tejszín	180 g
Eperzselé	200 g

Ugyanúgy készül, mint a vaníliás változat: a meleg tejszín felét öntse a csokoládéra, keverje simára, majd adja hozzá a hideg tejszín egy részét. Legalább 6 órán át hűtőben pihentesse, majd verje habbá. A végén az eperzselét keverje a felvert ganache-hoz.

Összesen: 666 g

Eperzselé

Eperpüré	800 g
Cukor	80 g
Agar-agar	20 g
Xantán gumi	4 g

Az eperpürét melegítse fel. A cukorral elkevert agar-agart adja hozzá és forralja fel. Hűtse ki, majd keverje hozzá a xantán gumit. Egy éjszakán át +4°C-on pihentesse.

Összesen: 900 g

Choux piskóta

Tej	38 g
Vaj	85 g
Liszt T65	115 g
Tojás	154 g
Tojássárgája	139 g
Tojásfehérje	277 g
Tojásfehérje por	10 g
Kristálycukor	192 g

A tejet és vajat forralja fel, majd adja hozzá a lisztet és főzze 3 percig. Ezután adja hozzá a tojásokat és a sárgáját, keverje simára. Közben a tojásfehérjét, a cukrot és a tojásfehérjeport verje habbá. A kész habhoz óvatosan keverje hozzá a masszát. Sütés: 10 perc 160°C-on.

Összesen: 1010 g

Összeállítás:

Egy kevés mandulakrémet öntsön a sült linzeralapba, majd kb. 8 percig 170°C-on süsse. Ha kihűlt, kenjen rá egy réteg eperzselét, majd erre helyezzen egy korong choux piskótát. Ezután újabb réteg eperzselé következik, majd még egy piskótakorong. A tetejére helyezzen friss epret, majd habzsákkal nyomja rá a felvert vaníliás és eperes ganache-t. Amennyiben szeretné, végül semleges zselével permetezze le a fényes felület érdekében.



Mogyorós viennoiserie

Leveles tészta	Liszt T65	270 g
	Liszt T45	270 g
	Víz	113 g
	Tej	113 g
	Élesztő (por)	28 g
	Só	11 g
	Kristálycukor	45 g
	Tojás	28 g
	Méz	22 g
Vaj	108 g	

Összesen: 1008 g

Habosítsa ki habverővel a vaját, amíg krémes állagú lesz. Adja hozzá a többi hozzávalót – először a folyékonyakat, majd végül a lisztet. Keverje alacsony sebességen (1-es fokozat) 16 percig, majd közepes sebességen (2-es fokozat) 7 percig.

Formázza gömbbé a tésztát, és hagyja pihenni szobahőmérsékleten 20 percig. Nyújtsa ki 20×30 cm-es téglalappá, majd tegye pihenni egy éjszakára 0°C-ra.

Másnap hajtogassa a tésztát:

- 1 dupla hajtás
- 1 szimpla hajtás, vajjal laminálva.

Ezután pihentesse 0°C-on 2 órán át.

Mandulakrém	Mandulaliszt	100 g
	Puha vaj	100 g
	Kristálycukor	100 g
	Tojás	100 g

Összesen: 400 g

Keverje össze az összes hozzávalót állványos mixerben lapátkar segítségével, amíg sima, krémes állagot kap.

Mogyorópraliné	Mogyoró	100 g
	Száraz karamell	30 g
	Porcukor	20 g
	Só	3 g

Összesen: 153 g

Pörkölje meg a mogyorót. Készítsen száraz karamellt, majd hagyja kihűlni.

Mixerben keverje simára a hozzávalókat.



Mogyorós gianduja

Pírított mogyoró	200 g
Porcukor	100 g
Tejszokoládé	20 g

Dolgozza össze a hozzávalókat aprítóban, amíg krémes, homogén állagot kap.

Összesen: 320 g

Lekenő

Tojássárgája	70 g
Méz	40 g
Tejszín	20 g

Keverje össze az összetevőket és permetezze a felületre spray segítségével.

Összesen: 130 g

Összeállítás:

Nyújtsa ki a leveles tésztát 3 mm vastagságúra. Vágjon belőle 8,5 mm széles hosszanti csíkokat. Kenjen meg két csíkot mandulakrémmel, hajtsa össze, majd enyhén nyomja le.

Hűtse le sokkolóban. Vágjon belőle 2 cm-es darabokat és bélelje ki velük a **Pavoni Fiberform Quiches formát** (6 darab/forma).

Hagyja pihenni 2 órán keresztül, majd süssse 165°C-on 16 percig.

Ha kihűlt, vegye ki a formából, töltsse meg mogyorós giandujával és díszítse a tetejét mogyorópralinével.



Pisztáciás illúzió

Kekszalap

Vaj	160 g	Dolgozza össze a tojás kivételével az összes hozzávalót mixerben lapátkaros fejjel, morzsás állagig.
Kristálycukor	240 g	Fokozatosan adja hozzá a tojást, míg egynemű tésztát nem kap.
Teljes nádcukor (panela)	40 g	Nyújtsa ki 2 mm vastagra. Süssse Pavoni Fiberform Quiche formában kb. 4–5 percig 170°C-on.
Pisztácia paszta	50 g	
Só	8 g	
Liszt T45	320 g	
Szódabikarbóna	4 g	
Tojás	75 g	
Zöld ételfesték (zsírban oldódó)		

Összesen: 897 g

Selymes pisztáciás karamell

Kristálycukor	172 g	Melegítse fel a tejszínt, tejet, glükóz (2)-t és vaníliát.
Glükózsirup (1)	190 g	Közben főzze a glükóz (1)-et a cukorral 185°C-ra, majd óvatosan adja hozzá a meleg folyadékot.
Tejszín	362 g	Főzze 105°C-ig, majd hűtse le 70°C-ra.
Tej	54 g	Adja hozzá a vaját és a sót. Hagyja pihenni szobahőmérsékleten egy éjszakán át.
Glükózsirup (2)	91 g	Másnap keverje bele a pisztáciapasztát. Hűtve tárolja.
Vanília paszta	2 g	
Só	4 g	
Vaj	126 g	
Pisztáciapaszta	100 g	

Összesen: 1101 g



Felvert pisztácia ganache

Fehércsokoládé	174 g
Zselatinmassza	42 g
Meleg tejszín	392 g
Hideg tejszín	392 g
Tej	100 g
Pisztáciapaszta	100 g

Összesen: 1200 g

Melegítse fel a tejszín egy részét, öntse a fehércsokoládéra.
Turmixolja össze botmixerrel, majd adja hozzá a hideg tejszínt, a pisztáciapasztát és a tejet.
Hűtse legalább 6 órán át, majd habosítsa.

Málnabetét

Málnapüré	1000 g
Kristálycukor	50 g
Agar-agar	10 g
Xantángumi	6 g
Friss málna	500 g

Összesen: 1566 g

Melegítse fel a málnapürét.
Keverje el az agar-agar a cukorral, majd keverje a forró püréhez.
Turmixolja össze a xantángumival, végül keverje bele a friss málnát.

Karamellizált pisztácia

Pisztácia	1000 g
Víz	70 g
Cukor	250 g
Só	4 g

Összesen: 1324 g

Melegítse a vizet és a cukrot 160°C-ra, majd keverje hozzá a pisztáciát.
Hűtse le és zárt, száraz helyen tárolja.

Pisztácia ropogós

Pisztácia	500 g
Hántolt ostyatörmelék	150 g
Száraz karamell	100 g
Só	4 g
Kakaóvaj	100 g

Összesen: 854 g

Pirítsa meg a pisztáciát 140°C-on 20 perc alatt, majd hagyja kihűlni. Mixelje össze a karamellel. Adja hozzá az olvasztott kakaóvaját, az ostyatörmeléket és a sót.
Hűtse +4°C-on 12 órán át, majd használat előtt keverje át lapátkaros mixerrel.

Zöld glazúr

Fehércsokoládé	500 g
Kakaóvaj	500 g
Zöld ételfesték (zsírban oldódó)	20 g

Összesen: 1020 g

Melegítse a kakaóvaját 60°C-ra, öntse a csokoládéra és a festékre.
Turmixolja simára botmixerrel, szűrje át.
Használja 45°C-on.

Összeállítás:

Süsse ki a kekszalapot a **Pavoni Fiberform Quiche formában** 4–5 perc alatt 170°C-on.

Keverje át a pisztáciás ropogóst és nyomjon egy 3 mm vastag réteget a formába. Helyezzen rá egy sült kekszkorongot. Nyomjon rá 4 mm málnabetétet, majd egy újabb kekszréteget.

Kenjen rá egy vékony réteg selymes pisztácia karamellt és fagyassza le -30°C-on.

Ha megszilárdult, vegye ki a formából és vonja be lazán felvert pisztácia ganache-sal. Fagyassza újra és enyhén nyomkodja meg, hogy természetes repedések alakuljanak ki a felszínen. Teljes fagyás után formázza az éleket tisztára és szabályosra. Vonja be zöld bevonattal, fújja le bársonyhatású airbrush-sal, majd enyhén olvassza meg szakácsfáklyával. Díszítse málnaszelével, karamellel, friss málnával és karamellizált pisztáciával.

Márványos kosárka

Kakaós omlós tészta

Vaj	227 g
Porcukor	142 g
Darált mogyoró	50 g
Só	2 g
Tojás	85 g
Liszt T65	400 g
Kakaópor	90 g

Keverje össze az összes hozzávalót a tojás kivételével lapátkaros mixerrel, amíg omlós tésztára jellemző állagot nem kap. Fokozatosan adja hozzá a tojást, és dolgozza össze egynemű tésztává. Nyújtsa ki 2 mm vastagra, majd helyezze a kiválasztott formába. Süsse 170°C-on kb. 15 percig.

Összesen: 996 g

Vaníliás financier piskóta

Porcukor	305 g
Mandulaliszt	105 g
Szárított élesztő	3 g
Liszt T65	109 g
(Török) mogyoróvaj	183 g
Tojásfehérje	290 g
Vanília kivonat	6 g

Keverje össze a száraz hozzávalókat lapátkaros keverővel. Adja hozzá a tojásfehérjét, majd a 60°C-ra melegített mogyoróvaját. Dolgozza össze egynemű tésztává.

Összesen: 1001 g

Kakaós financier piskóta

Porcukor	305 g
Mandulaliszt	105 g
Élesztő (por)	3 g
Liszt T65	109 g
(Török) mogyoróvaj	183 g
Kakaópor	60 g
Tojásfehérje	290 g
Tej	120 g

Keverje össze a száraz hozzávalókat lapátkaros keverővel. Adja hozzá a tojásfehérjét, majd a 60°C-ra melegített mogyoróvaját. Ezután öntse hozzá a tejet, és dolgozza össze.

Összesen: 1175 g

Vaníliás ganache

Fehér csokoládé	496 g
Tejszín	276 g
Glükózsirup	55 g
Vanília kivonat	10 g
Vaj	165 g

Melegítse fel a tejszínt a vaníliával együtt, majd öntse a csokoládéra. Kézi habverővel keverje el. Adja hozzá a glükózsirupot és az olvasztott vaját, majd ismét keverje össze. Pihentesse legalább 30 percig hűtőben, majd hagyja állni egy éjszakán át 20°C-on. Használat előtt habosítsa fel.

Összesen: 1002 g

Étcsokoládé ganache

Étcsokoládé (69%)	288 g
Tejszín	455 g
Invertcukor	159 g
Vaj	98 g

Melegítse fel a tejszínt, és öntse a csokoládéra. Kézi habverővel keverje el. Adja hozzá az invertcukrot és az olvasztott vaját, majd ismét keverje el. Pihentesse legalább 30 percig hűtőben, majd hagyja állni egy éjszakán át 20°C-on. Használat előtt habosítsa fel.

Összesen: 1000 g

Vaníliaszirup

Forralja fel a szirupot, hűtse le és szobahőmérsékleten tárolja felhasználásig.

Összeállítás:

Helyezze a kakaós omlós tésztát (1,5 mm vastagságban) a **Pavoni Fiberform Semisfera formákba**. Töltsön bele a vaníliás financier piskóta tésztából és márványozza kakaós financier piskóta tésztával. Süsse 170°C-on kb. 8 percig. A sütés után locsolja meg vaníliasziruppal, majd hagyja kihűlni. Dekorálja a csokoládés és a vaníliás ganache-sal márványosan, így a végeredmény szép, kontrasztos hatású lesz.



Karamellizált choux

Choux	Víz	168 g	Forralja fel a vizet, tejet, sót és cukrot. Adja hozzá a lisztet és főzze 2 percre. Öntse a keveréket sütőpapírral bélelt tálba. Amikor a massa lehűlt 55°C-ra, adja hozzá a tojásokat három adagban. Hagyja pihenni egy éjszakán át hűvös helyen.
	Tej	168 g	
	Só	7 g	
	Kristálycukor	13 g	
	Vaj	155 g	
	Liszt T65	186 g	
	Friss tojás	303 g	
Összesen: 1000 g			
Craquelin	Liszt T65	80 g	Dolgozza össze az összes hozzávalót lapátkaros mixerben, míg sima, egyenmő állagot nem kap.
	Olvasztott vaj	100 g	
	Kristálycukor	100 g	
Összesen: 280 g			
Vaníliás zselé	Tej	400 g	Mikrózza az összes hozzávalót – a xantánt kivéve – 85°C-ig. Adja hozzá a xantánt, keverje el. Hagyja pihenni egy éjszakán át +4°C-on.
	Tejszín	400 g	
	Tojássárgája	128 g	
	Kristálycukor	60 g	
	Xantángumi	10 g	
	Vaníliakivonat	10 g	
Összesen: 1008 g			
Vaníliás praliné	Pörkölt mandula	550 g	Pörkölje meg a mandulát és a vaníliarudakat. Készítse el a pralinét a mandulából, karamellből, olajból, vaníliarúdból és vaníliakivonatból. Adja hozzá a kakaóvaját, végül keverje bele az ostyatörmeléket is. Hagyja pihenni egy éjszakán át +4°C-on. Használat előtt habverővel lazítsa fel.
	Hántolt ostyatörmelék	110 g	
	Vaníliarúd	28 g	
	Vaníliakivonat	10 g	
	Szőlőmagolaj	55 g	
	Kakaóvaj	146 g	
	Száraz karamell	110 g	
	Összesen: 1009 g		
Felvert karamell ganache	Fehér csokoládé	174 g	Melegítse fel a tejszín felét, és öntse a csokoládéra. Kézi habverővel keverje el, majd adja hozzá a hideg tejszín egy részét is. Keverje simára, majd hűtse legalább 6 órán át. Ezután habosítsa.
	Zselatinmassza	42 g	
	Meleg tejszín	392 g	
	Karamell	200 g	
	Tejszín	392 g	
Összesen: 1200 g			

Lágy karamell	Kristálycukor	172 g
	Glükózsirup (1)	190 g
	Tejszín	362 g
	Tej	54 g
	Glükózsirup (2)	91 g
	Vaníliakivonat	2 g
	Só	4 g
Vaj	126 g	

Összesen: 1001 g

Melegítse össze a tejszínt, tejet, glükózsirupot (2) és vaníliát. Közben hevítse fel a glükózsirupot (1) a cukorral 185°C-ra. Fokozatosan adja hozzá a meleg folyadékot a karamellhez. Főzze 105°C-ig. Hűtse le 70°C-ra, majd keverje hozzá a vajat és a sót. Hagyja kihűlni szobahőmérsékleten, hűvös helyen tárolja.

Kappa-karagés karamell	Víz	160 g
	Kristálycukor	25 g
	Glükózsirup	15 g
	Karamellizált cukor	30 g
	Kappa-karagén	3 g

Összesen: 233 g

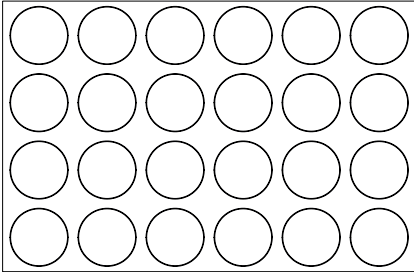
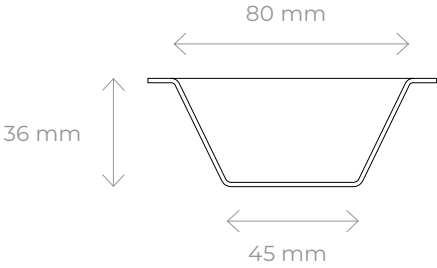
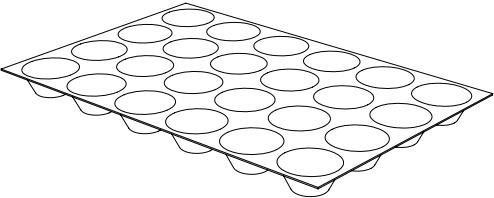
Forralja össze az összes hozzávalót, majd hűtse le 50°C-ra.

Összeállítás:

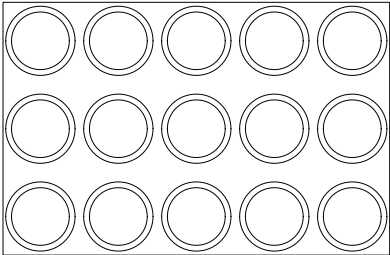
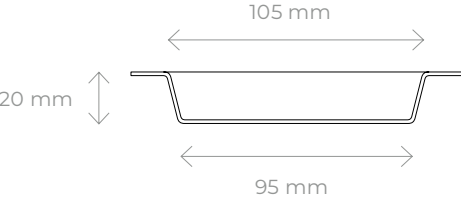
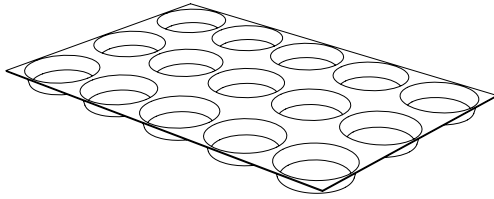
Töltsön 20 g choux tésztát a **Pavoni Fiberform Semisfera formába**, majd fagyassza le sokkolóban. Szilikon (Forosil) sütőlapra fordítsa ki. Nyújtsa ki a craquelin tésztát és vágja ki a korongokat. Helyezze a korongot a fagyasztott félgömb tetejére, majd a készítményt fordítva tegye vissza a **Pavoni Fiberform Semisfera formába**. Süsse 25 percig 150°C-on, majd 10 percig 130°C-on. Hagyja kihűlni, majd töltsen meg krémmel. A **Semisfera formába** töltsön vaníliás zselét. Mártsa bele a choux-t a zselébe, majd sokkolja -40°C-on. Vegye ki a formából és vonja be a tetejét a kappa-karagés karamellel.



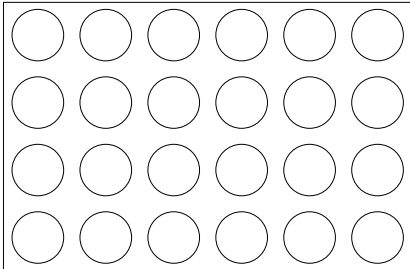
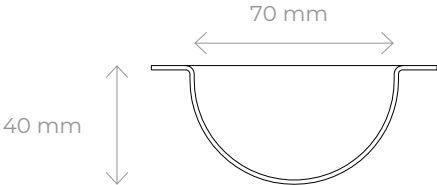
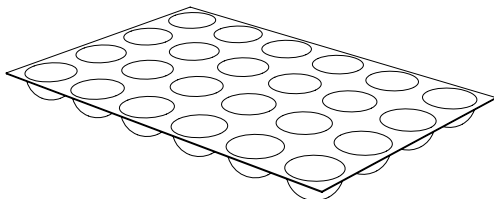
Fiberform Muffin



Fiberform Quiche



Fiberform Semisfera



FIBERFORM – profikra szabva

Új generációs **szilikonformák** a professzionális cukrászatok és pékségek számára. **Magas szilárdságú technikai rostsállal megerősített szilikonból készült formák**, amelyek hosszan tartó használatot és biztos formatartást biztosítanak **fagyasztás és sütés** során egyaránt.

Maximális tapadásmentes teljesítmény

Precíz formaleválasztás – formaleválasztó nélkül

Egyszerű, gyors tisztítás

Mosogatógép-kompatibilis

Széles hőmérséklet-tartomány

Használható **-40 °C és +250 °C** között – fagyasztáshoz és sütéshez egyaránt

Hosszú távú stabilitás és tartósság

Megbízható teljesítmény még intenzív igénybevétel mellett is

Irányított rugalmasság

Praktikus, jól kezelhető és **soha nem veszi el az alakját**

Ideális fagyasztáshoz:

Speciális anyagösszetétele hatékonyan vezeti a hőt, mely **gyorsabb lehűlést** tesz lehetővé. Megerősített szerkezete alacsony hőmérsékleten is stabil marad, ami garantálja a pontos és sérülésmentes **formaleválasztást** – fagyott állapotban is.

Ideális sütéshez:

Fejlett technológiai felépítésének köszönhetően a formák **gyors és egyenletes hőeloszlást** biztosítanak. Ennek köszönhető a szépen **barnult felület**, a stabil **forma** és az **állandó minőség** - még a legnagyobb terhelésű termelés során is.

- kelt tésztákhoz • piskótákhoz • viennoiserie típusú süteményekhez • linzerekhez
- és más édes és sós termékekhez

**BUDAPEST**

1037 Budapest,
Bojtár utca 55-57.
(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)