



Divatos desszertek

„A kinézete megfog, az íze megtart” – tartja a mondás és ez teljesen igaz

Linda Pereslény Zemánková csodás desszertjeire,
melyek Dira gyümölcspürékből az igaziak!

Diós – Feketeribizlis falatkák

(kb. 90 db)

Diós meringue héjak

Hozzávalók

- 150 ml Eurovo tojásfehérjelé
- 250 g kristálycukor
- 10 g porcukor
- 80 g darált dió

1. Melegítse a tojásfehérjét a kristálycukorral vízgőz fölött 67 °C-ig.
2. Tegye át robotgépbe és verje kemény habbá.
3. Adja hozzá a porcukrot és verje további 1 percig.
4. Szilikon spatulával forgassa bele a darált diót.
5. Nyomja vagy kenje formákba, majd simítsa el.
6. Szárítsa 90 °C-on kb. 90 percig.

Felvert feketeribizli ganache

Hozzávalók

- 200 g Veliche 30% fehér csokoládé Obsession
- **120 g Dira 100% feketeribizlipüré**
- 100 g OSM tejszín 35% (A)
- 10 g invertcukor vagy méz
- 60 g zselatinmassza (1:5 arányban porzselatin - víz)
- 100 g OSM tejszín 35% (B)

1. Melegítse össze az (A) tejszínt a pürével és az invertcukorral 85 °C-ig.
2. Öntse a csokoládéra, adja hozzá a zselatin masszát és botmixerrel emulgeálja.
3. Adja hozzá a hideg (B) tejszínt, majd ismét mixelje össze.
4. Fedje le fóliával és tegye hűtőbe 6 órára.
5. Felhasználás előtt közepes sebességen verje fel, amíg könnyű, stabil és krémes lesz.

Feketeribizli zselé

Hozzávalók

- **200 g Dira 100% feketeribizlipüré**
- 58 g kristálycukor
- 2 g agar-agar
- **1 g Dira 100% citrompüré**

1. Melegítse a pürét 40 °C-ra.
2. Keverje össze az agar-agart a kristálycukorral, majd habverővel dolgozza bele a pürébe.
3. Forralja fel, majd főzze 1 percig az agar-agar aktiválásához.
4. Adja hozzá a citromlevet.
5. Hűtse 1 órán át, majd botmixerrel dolgozza simára.
6. Ha túl sűrű, állítsa be az állagot püré hozzáadásával.

Összeállítás

1. Nyomjon felvert feketeribizli ganache-t a diós meringue peremére.
2. A közepébe töltsön feketeribizli zselét.
3. Zárja le egy másik héjjal és hűtve tárolja.



Epres sajt torta

(kb. 8 adag)

Streusel

Hozzávalók

- 75 g finomliszt
- 75 g OSM vaj (82%), kockázva
- 75 g mandulaliszt
- 55 g barna cukor
- 25 g Norte hántolt ostyatörmelék

Préselt sablé alap

Hozzávalók

- 225 g streusel
- 15 g olvasztott Astra kakaóvaj
- 18 g olvasztott OSM vaj
- 25 g Norte hántolt ostyatörmelék
- 85 g Veliche 30% fehér csokoládé Obsession

Eperkompót

Hozzávalók

- **122 g Dira 100% eperpüré**
- 100 g kockázott eper
- 65 g kristálycukor
- 5 g pektin NH
- 4 g citromlé

Epres-krémsajtos mousse (stabil)

Hozzávalók

- 250 g krémsajt
- **150 g Dira 100% eperpüré**
- 80 g kristálycukor
- 40 g zselatinmassza (1:5)
- 250 g OSM tejszín (35%)

Fehércsokoládé-bevonat

Hozzávalók

- 300 g Veliche 30% fehér csokoládé Obsession
- 120 g szőlőmagolaj

1. A bevonathoz olvassza meg a csokoládét és keverje hozzá a szőlőmagolajat.
2. Tegye félre, majd 31°C-on használja.
3. A streusel-hez keverje össze az összes hozzávalót mixerben, amíg „homokos” állagú lesz és hűtse néhány órán át.
4. Süsse 165 °C-on 12–14 percig.
5. A sablé alaphoz keverje össze az összes hozzávalót és nyomja egy 22 cm-es kerek formába.
6. Fagyassza 15 percig.
7. Az eperkompóthoz keverje össze a kristálycukrot a pektinnel.
8. Melegítse a pürét 40 °C-ig, és habverővel dolgozza bele a cukor-pektin keveréket.
9. Forralja fel, majd főzze 3 percig és tegye bele a kockázott epret. Főzze további 1 percig.
10. Vegye le a tűzről, keverje bele a citromlevet és hűtse le.
11. A mousse-hoz melegítse az eperpürét a kristálycukorral 60 °C-ra, majd adja hozzá a zselatinmasszát.
12. Robotgépben keverje át a sajtkrémet, majd lassan keverje össze az eperpürével.
13. Külön verje a tejszínt lágy habbá.
14. Forgassa bele a felvert tejszínt a krémsajtos alapba.

Összeállítás

1. Kenje a mousse felét a préselt sablé alapra, majd tegyen rá egy réteg eperkompótot.
2. Fedje be a maradék mousse-szal.
3. Dermessze, majd rövid ideig fagyassza (30 perc) a szeleteléshez.
4. Vágja 8 részre. Fagyassza újra rövid ideig, majd egyenként mártsa a darabokat a fehércsokoládé-bevonatba.
5. Díszítse friss eperrel és mentalevéllel.



Trópusi tekerecs

Tányérdesszert
kb. 28 darabhoz

Alaptészta

Hozzávalók:

- 200 g finomliszt (A)
- 52 g Eurovo tojássárgájale
- 2 g só
- 15 g ecet
- 80 ml tej
- 20 ml víz
- 250 g sótlan OSM vaj (82–84% zsírtartalom)
- 150 g finomliszt (B)

Lekenéshez:

- 1 egész tojás
- 20 ml OSM tejszín 35%

1. Készítse el a vajlapot: dolgozza össze a (B) lisztet a vajjal, majd formázzon belőle egy 20 × 20 cm-es négyzetet. Csomagolja fóliába, és helyezze hűtőbe.
2. Alaptészta (détrempe): a dagasztógép táljában keverje össze az (A) lisztet, a tojássárgáját, a sót, az ecetet, a tejet és a vizet. Dagasztógéppel gyúrja simára, majd fóliázza le és pihentesse 15 percig.
3. Nyújtsa ki a tésztát 25 × 25 cm-es négyzetre. Helyezze középre a vajlapot, majd hajtsa rá a tésztát borítékszerűen. Enyhén nyújtsa ki, csomagolja fóliába és hűtse 20 percig.
4. Lamináláshoz nyújtsa a tésztát 20 × 45 cm-re, majd hajtsa háromba. Csomagolja be és hűtse. Ezt a hajtogatást összesen háromszor ismételje meg, minden alkalommal pihentetve a tésztát.
5. A formázáshoz nyújtsa a tésztát 2 mm vastagra. Vágjon 2 cm széles csíkokat, majd tekerje fel őket fém hengerformákra. Kenje meg a tésztát a tojás és tejszín keverékével.
6. Süsse előmelegített sütőben 185 °C-on 18–20 percig, amíg aranybarnára sül. A formákat azonnal távolítsa el. Hagyja teljesen kihűlni, majd légmentesen zárható edényben tárolja.

Mangólekvár

Hozzávalók:

- **500 g Dira 100% mangópüré**
- 250 g kristálycukor
- 10 g citromlé
- 5 g pektin NH (vagy 1 tasak dzsemcukor, de a pektin NH finomabb textúrát biztosít)

1. Melegítse fel a mangópürét a cukorral 40–50 °C-ra.
2. Keverje el a pektint egy kevés cukorral, majd habverővel keverje bele a melegített pürébe. Forralja fel, és főzze 2–3 percig folyamatos keverés mellett.
3. Adja hozzá a citromlevet és főzze további 30 másodpercig.
4. Töltse sterilizált üvegekbe és zárja le, vagy hűtse vissza gyorsan, ha azonnali felhasználásra szánja.

Tipp:

A lekvár fagyasztható, kiváló entremet betétként vagy réteggként monodesszertekhez.

Egy kevés vanília vagy limehéj még különlegesebbé teheti.

Rövidebb főzéssel lágyabb, hosszabb főzéssel kenhetőbb lesz a végeredmény.

Mangós meringue a tekercekhez

Hozzávalók:

- 150 g Eurovo tojásfehérjelé
- 240 g kristálycukor
- 150 g mangólekvár

1. A tojásfehérjét és a cukrot tegye vízgőz fölé, és keverje folyamatosan, amíg a keverék eléri a 75 °C-ot.
2. Öntse át a robotgép üstjébe és verje közepes fokozaton, amíg a hab kihűl, fényes és stabil lesz.
3. Forgassa bele a mangólekvárt, majd röviden keverje tovább.
4. Töltse habzsákba és töltsen meg vele a kihűlt, megsült tekerceket.

Maracuja–Mangó Namelaka

Hozzávalók:

- **150 g Dira 100% maracujapüré**
- **100 g 100% Dira mangópüré**
- 100 g Veliche 30% fehér csokoládé Obsession
- 5 g porzselatin (30 g vízben hidratálva)
- 200 g OSM tejszín 35%

1. Olvassza meg a fehér csokoládét.
2. Melegítse össze a két pürét kb. 60 °C-ra és oldja fel a beáztatott zselatint a melegített pürében.
3. Fokozatosan öntse a pürét az olvasztott csokoládéhoz, botmixerrel emulgeálja simára.
4. Adja hozzá a hideg tejszínt és keverje át botmixerrel.
5. Fóliázza le és helyezze hűtőbe minimum 6–8 órára (ideális esetben egy éjszakára).

Tálalás:

A megszilárdult krémből formázzon kanál segítségével quenelle-eket. A textúra selymes, mégis stabil, a maracuja élénk savasságát a mangó és a fehér csokoládé egyensúlyozza ki.

Egzotikus gyümölcskompót kókuszlikőrrel

Hozzávalók:

- **450 g Dira egzotikus gyümölcs mix**
- **70 g Dira 100% maracujapüré**
- 60 g kristálycukor
- 20 g méz
- 1 g pektin NH
- 1 vaníliarúd (vagy ½ teáskanál vaníliapaszta)
- 1 lime héja és leve
- 30 ml kókuszlikőr

1. Melegítse fel a fagyasztott gyümölcsöt a maracujapürével.
2. Adja hozzá a cukrot, mézet, vaníliát, limehéjat és limelevet. Párolja rövid ideig.
3. Keverje el egy kis cukorral a pektint, adja a gyümölcshez, és forralja 1 percig.
4. Vegye le a tűzről, és keverje hozzá a kókuszlikőrt (ne forralja).
5. Terítse ki egy tálcára, fedje le és hűtse ki.

Összeállítás – tányérdesszert:

1. Helyezze az egzotikus gyümölcskompót a tányér közepére, hosszanti irányban.
2. Tegye rendezetten a megtöltött leveles tésztaroládót a kompót mellé, párhuzamosan.
3. Formázzon három darab quenelle-t a behűtött maracuja–mangó namelakából és tegye a kompótra.
4. Fejezze be a desszertet friss zöld dekorokkal vagy ehető virágokkal a frissesség és a színhatás érdekében.



Málnás tartlet

(kb. 12 db, 7,5 cm átmérőjű tartlet-hez)

Málnás Namelaka

Hozzávalók

- **100 g DIRA 100% málnapüré**
- 200 g Veliche 30% fehérchokoládé Obsession
- 200 g OSM tejszín 35% (A)
- 5 g glükózszirup vagy méz *(opcionális, javítja az állagot)*
- 20 g zselatinmassza (1:5)
- 100 g OSM tejszín 35% (B), hidegen

1. Melegítse fel az (A) tejszín a málnapürével és a glükózzal 80 °C-ra és öntse a forró keveréket az apróra tört fehérchokoládéra. Botmixerrel emulgeálja.
2. Adja hozzá a zselatinmasszát és keverje teljesen simára.
3. Végül adja hozzá a hideg (B) tejszín és botmixerrel emulgeálja.
4. Fóliázza le (közvetlenül a krém felszínére).
5. Legalább 12 órára tegye hűtőbe, hogy a krém megfelelő állagot kapjon.

Eredmény

- Extra krémes, sima textúra.
- Tökéletesen tartja a formáját, mégis a szájban olvad.
- Ideális dresszírozáshoz, rétegezéshez vagy entremet-betétként.

Dekoráció

- Dira fagyasztott málnakorong vagy málna szemek

Tipp: a tarte-ot készítse kakaós tésztából, így még finomabb lesz az összhang.

Összeállítás

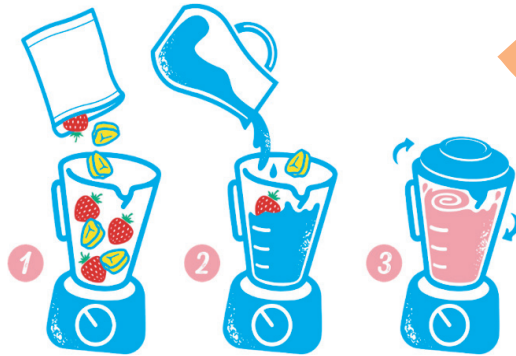
1. Töltse meg a 7,5 cm-es tarte-okat kb. kétharmad részig a namelakával.
2. A tetejére helyezzen egy fagyasztott málnakorongot, vagy dekorálja málna szemekkel.
3. Dísztse friss mentalevével vagy ehető virágokkal.



Vitaminfeltöltés Smoothie-val!

Válasszon fagyasztott Smoothie és Szuper Smoothie kínálatunkból és kínáljon vásárlóinak finom, vitamindús és többféleképp elkészíthető Smoothie-kat!

- 100% gyümölcs
- vegán
- hozzáadott cukrot nem tartalmaz
- nincs pucolási és magozási veszteség
- mindig elérhető
- 1 csomag = 1 adag
- Elkészítés: 1,5 perc



ELKÉSZÍTÉS:

1 ADAG (150 G) FAGYASZTOTT
SMOOTHIE GYÜMÖLCS-MIX
+ 2,5-3 DL ALTERNATÍV TEJ
VAGY ALMALÉ + VÍZ KEVERÉKE
→ 1 PERC TURMIXOLÁS
ÉS MÁR KÉSZ IS!

Szuper Smoothiek



**Ananász, őszibarack,
banán, kókusztej
& kék spirulina**
15 x 150 g/karton



**Alma, kiwi,
avokádó, spenót,
menta**
15 x 150 g/karton



**Eper, gránátalma,
feketeribizli,
alma**
15 x 150 g/karton



**Mangó, eper,
áfonya,
acai**
15 x 150 g/karton



**Őszibarack,
maracuja,
mangó**
15 x 150 g/karton

Smoothiek



**Eper,
banán**
15 x 150 g/karton



**Eper,
mangó**
15 x 150 g/karton



**Mangó,
málna**
15 x 150 g/karton



**Kókusztej, ananász,
banán**
15 x 150 g/karton



**Ananász, mangó,
papaya**
15 x 150 g/karton



**Eper, szeder,
málna**
15 x 150 g/karton

FAGYASZTOTT GYÜMÖLCSPÜRÉK

100% -os gyümölcspürék



Áfonya 100% 1 kg



Citrom 100% 1 kg



Eper 100% 1 kg



Feketeribizli 100% 1 kg



Grapefruit 100% 1 kg



Mangó 100% 10 kg, 1 kg



Málna 100% 10 kg, 1 kg



Maracuja 100% 1 kg



Vérnarancs 100% 1 kg



Áfonya 82% 1 kg



Eper 84% 1 kg



**Erdei gyümölcs
82,5% 1 kg**



**Feketeribizli 90%
10 kg, 1 kg**



Maracuja 85% 1 kg



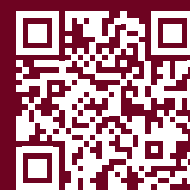
Málna 85% 10 kg, 1 kg



Meggy 90% 10 kg, 1 kg



Sárgabarack 87% 1 kg



Dira
termékeinket
megtalálja
weboldalunkon!

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)