

Inspiráló receptek babapiskótához





MANGÓS-MARACUJÁS TIRAMISU POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

200 g Vicenzi Prémium babapiskóta
500 g Valcolatte mascarpone
500 ml OSM tejszín 33%
250 g cukor
300 g Caraman maracuja püré 84,3%
300 g Caraman mangópüré 100%
250 ml víz
50 g kristálycukor

Elkészítés

1. Tegye egy tálba a tejszínt, a cukrot és a mascarponét. Először keverje egyenművé kézi habverővel, majd elektromos mixerrel keverje levegőssé.
2. Pihentesse hűtőben 15-20 percig.
3. Készítse el a szirupot a babapiskóták áztatásához. Keverje össze a 250 ml vizet 50 g kristálycukorral, forralja fel, majd tegye félre.
4. Rétegezze pohárba az összetevőket a következőképpen: tegyen a krémből a pohár aljára, helyezzen rá egy réteg szirupba áztatott babapiskótát, majd mangó és maracuja pürét. Ismételje, amíg megtelik a pohár.
5. Tálalás előtt pihentesse hűtőben legalább 2 órán át. Hidegen tálalja.

BARACKOS CHARLOTTE POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

700 g Dira őszibarackpüré 77%
150 g Vicenzi Prémium babapiskóta
500 ml víz
150 g cukor
150 ml tej
40 g Eurovo tojássárgájale
2 db zselatinlap
200 ml OSM tejszín 33%
porcukor
friss őszibarack a díszítéshez



Elkészítés

1. Verje fel a cukrot a tojássárgájával. Közepes lángon melegítse fel a tejet és folyamatos kevergetés mellett öntse a tojássárgájára, keverje, amíg besűrűsödik a krém.
2. Áztassa be a zselatinlapokat hideg vízbe. Amikor megduzzadt, adja hozzá a meleg tojásos krémhez. Hagyja kihűlni.
3. Verje fel a tejszínt a porcukorral, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a tojássárgájás krémet.
4. Vágja fel a babapiskótákat a pohár méretére és bélélje ki vele a pohár alját és oldalát.
5. Rétegezze a pohár közepébe a krémet és a barackpürét.
6. Szervírozás előtt pihentesse hűtőben legalább 3 órán át. Díszítse friss őszibarack kockákkal.



GLUTÉNMENTES TIRAMISU POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

125 g Vicenzi gluténmentes babapiskóta

80 g Eurovo tojássárgájale

130 g Eurovo pasztörözött tojásfehérjelé

400 g Valcolatte mascarpone

100 g cukor

2 csésze frissen főzött Saquella Oro szemeskáv

30 g Kakaó De Zaan sztenderd 20-22%

Elkészítés

1. Verje fel a tojássárgáját a cukorral. Keverje bele a mascarponét.
2. Verje lágy habbá a tojásfehérjét és forgassa bele a mascarponés tojásos keverékbe.
3. Mártogassa a babapiskótákat a lefőzött kávéba, majd rétegezze a krémmel egy pohárba.
4. Végül szórja meg a desszert tetejét kakaóporral.

GLUTÉNMENTES LIMONCELLO TIRAMISU

Hozzávalók 4 db pohárdesszerthez

12 db Vicenzi gluténmentes babapiskóta

10 tk limoncello

120 ml víz

40 g Eurovo tojássárgájale

65 g Eurovo pasztörözött tojásfehérjelé

100 g cukor

120 g Valcolatte mascarpone

60 g Dira citrompüré 100%

1 db citrom reszelt héja

friss mentalevél



Elkészítés

1. Keverje össze a citrompürét a vízzel és a cukor felével egy lábasban és melegítse, amíg a cukor fel nem olvad. Öntse át egy tálba, adja hozzá a limoncello-t és hagyja lehűlni.
2. Verje habossá a tojássárgáját a maradék cukorral, majd keverje bele a mascarponét és a citromhéját.
3. Verje kemény habbá a tojásfehérjét, majd forgassa bele a keverékbe. Tegye a krémet egy sima, 2 cm-es csővel ellátott habzsákba.
4. Mártson 4 db babapiskótát a limoncellós szirupba, majd törje össze őket és tegye négy pohár aljába. Fedje be a krém harmadával. Ismételte meg a rétegezést még két alkalommal.
5. Pihentesse hűtőben két órán keresztül. Díszítse friss mentalevéllel és citromkarikával.



FEHÉRCSOKOLÁDÉS-GRÁNÁTALMÁS TORTÁCSKÁK

Hozzávalók

300 g Vicenzi Prémium babapiskóta

100 g cukor (1)

100 ml víz

Maraschino cseresznyelikőr

90 g Veliche Obsession fehércsokoládé 30%

120 ml tej, 3,5%

20 g cukor (2)

3 g zselatin (1)

700 ml OSM tejszín 33%

250 ml gránátalmalé

35 g cukor (3)

2,5 g zselatin (2)

Elkészítés

1. Főzzön szirupot a vízből és a cukorból, hagyja lehűlni, majd ízlés szerint adjon hozzá Maraschino likőrt.
2. Mártsa a babapiskótákat a szirupba, majd fedje be velük kisebb körformák alját. Pihentesse hűtőben 30 percig.
3. Forralja fel a tejet, majd öntse a fehércsokoládéra és keverje, amíg a csokoládé felolvad.
4. Duzzassza meg a zselatint (1). Verje fel a tejszínt a cukorral (2). Forgassa bele a tejszínhabot a csokoládéba.
5. Melegítsen fel néhány kanálnyi a fehércsokoládé mousse-ból és oldja fel benne a zselatint, majd keverje hozzá a lehűtött mousse-hoz.
6. Töltse meg a formákat a mousse-szal, egy 0,5 cm-es rést hagyva a tetején a zselének. Pihentesse hűtőben amíg teljesen nem megszilárdul.
7. Duzzassza meg a zselatint (2) hideg vízben. Forralja fel a gránátalmalevet és a cukrot (3) egy lábasban. Vegye le a tűzről, majd oldja fel benne a zselatint.
8. Öntse a gránátalmazselét a sütemények tetejére, majd pihentesse hűtőben, amíg teljesen meg nem szilárdulnak.

PANNA COTTA PIROSGYÜMÖLCSÖS SZÓSSzal

Hozzávalók

200 ml OSM tejszín 33%

65 ml tej

50 g kristálycukor

3 g zselatinpor

15 ml víz

70 ml lágy habbá vert OSM tejszín 33%

100 g Vicenzi epres babapiskóta

300 g Dira Coulis pirosgyümölcsös szósz



Elkészítés

1. Alacsony lángon melegítse fel a tejet 50 ml tejszínnel és a cukorral 80°C-ig. Szűrje át a keveréket, majd adja hozzá a maradék 150 ml folyékony tejszínt és a korábban hideg vízbe áztatott zselatint.
2. Amikor a keverék lehűlt, forgassa bele a lágy habbá vert tejszínt.
3. Helyezzen egy pohár aljába tejbe/tejszínbe enyhén beáztatott Vicenzi epres babapiskótát, majd öntse rá a panna cottát. Tegye hűtőbe legalább 2 órára.
4. Tegyen a megszilárdult desszertek tetejére a pirosgyümölcsös coulis-ból és tálalja.



EPRES-RICOTTÁS POHÁRDESSZERT

Hozzávalók 4 db pohárdesszerthez
2 evőkanál porcukor
40 g Eurovo tojássárgájale
65 g Eurovo pasztőrözött tojásfehérjale
1 db citrom
1 csomag Vicenzi epres babapiskóta
500 g Caraman eperpüré 85,6%
300 g ricotta
friss eper

Elkészítés

1. Csepegtesse le a ricottát és keverje simára és krémesre a porcukorral. Adj hozzá a citrom lereszelt héját és a tojássárgáját, majd keverje össze.
2. Egy másik tálban verje fel a tojásfehérjét, majd óvatosan forgassa bele a ricottás keverékbe.
3. Vágja félbe az epres babapiskótákat és tegyen belőlük egy réteget 4 db pohár aljába, oszlasson el rajta egy adag krémet, majd egy adag eperpürét. Ismételje meg a rétegezést még egyszer.
4. Díszítse friss eperrel.

FEKETE-FEHÉR TIRAMISUKOCKA

Hozzávalók
12 db Vicenzi Prémium babapiskóta
1 csésze frissen főzött Saquella kávé
50 ml Rum – ízlés szerint
A MASCARPONÉS KRÉMHEZ:
125 g Valcolatte mascarpone
75 g cukor
36 g Eurovo tojássárgájale
250 ml OSM tejszín 33%
A CSOKOLÁDÉS KRÉMHEZ:
430 ml OSM tejszín 33%
175 g Veliche Emotion étcsokoládé 58%
DÍSZÍTÉS:
100 g cukor
20 ml víz



Elkészítés

1. Főzze meg a kávé, majd keverje el benne a rumot és hagyja lehűlni.
2. Készítse el a mascarponés krémet. Verje fel a tojássárgáját a cukorral, majd több részletben adja hozzá a mascarponét és keverje simára. Verje fel a tejszínt egy másik tálban.
3. Keverje bele a felvert tejszínt a mascarponés keverékbe, majd tegye félre hűtőszekrénybe.
4. Készítse el a csokoládés krémet. Forraljon fel 130 ml tejszínt, majd vegye le a tűzről és öntse a csokoládéra. Keverje, amíg a csokoládé teljesen felolvad, majd hagyja lehűlni. Verje fel a maradék tejszínt, majd forgassa bele a keverékbe.
5. Külön-külön 1 cm-es vastagságban oszlassa el a krémeket két külön sütőpapírral bélelt tepsin, majd fagyassza le őket.
6. Készítsen karamellt a cukorból és a vízből és ízlés szerint készítsen belőle dekorációt.
7. Vágjon 5x5 cm-es négyzeteket mindkét krémből. Helyezzen a tálatőedényre két fél kávéba mártott babapiskótát. Tegyen rá egy mascarponés krémkockát, majd helyezzen rá egy újabb réteg babapiskótát és zárja a csokoládés krémkockával. Díszítse az előkészített karamellel.



NARANCSOS-MANDULÁS TIRAMISU DATOLYÁVAL

Hozzávalók 4 db desszerthez
16 db Vicenzi Prémium babapiskóta
240 ml narancslé
290 g Valcolatte mascarpone
120 ml sűrített tej
4 db narancs
6 db datolya
6 g őrölt fahéj
12 g szeletelt mandula

Elkészítés

1. Egy felforrósított serpenyőben enyhén pirítsa meg a mandulaszeleteket.
2. Hámozza meg és válassza szét gerezdjeire a narancsokat és egy konyhai papírtörlőn hagyja őket lecsepegni.
3. Vágja csíkokra a datolyákat.
4. Robotgéppel keverje krémesre a mascarponét a sűrített tejjel és a fahéjjal, majd helyezze sima csővel ellátott habzsákba.
5. Áztasson be 2 db babapiskótát a narancslébe és helyezze őket egy tányérra egymás mellé. Helyezzen a piskótákra egy réteg mascarponés krémet és szórja meg narancssal, datolyacsíkokkal és mandulaszeletekkel. Ismételje meg a rétegezést még egyszer, majd tálalás előtt tegye hűtőbe.

PUMPKIN SPICE TIRAMISU

Hozzávalók
200 g Vicenzi Prémium babapiskóta
300 ml Saquella eszpresszó, frissen főzve
60 ml rum - opcionális
500 g Valcolatte mascarpone
60 g Eurovo tojássárgájale
120 g kristálycukor
250 g sütőtökpüré
300 ml OSM tejszín 33%
1 g só
4 g Pumpkin Spice fűszerkeverék
De Zaan kakaópor



Elkészítés

1. Vízgőz felett verje krémesre a tojássárgáját a cukorral. Keverje, amíg eléri a 70°C-ot.
2. Egy keverőgép táljában keverje össze a mascarponét, a cukros-tojásos keveréket, a sütőtökpürét, a fűszerkeveréket és a sót. Keverje közepesen magas fokozaton, amíg minden elkeveredik. Adja hozzá a hideg habtejszínt és keverje egyneművé, ügyelve, hogy ne keverje túl.
3. Főzze meg a kávé, majd hagyja lehűlni és tegye egy lapos tálba a mártogatáshoz. Keverje el benne a rumot, majd egyesével mártogassa bele a babapiskótákat úgy, hogy kissé megszívják magukat, de ne ázzanak el.
4. Helyezzen egy réteg beáztatott babapiskótát egy 25 cm-es négyzet alakú tál aljára, majd fedje be a krém felével. Ismételje meg a rétegezést még egyszer. Díszítse a tetejét kakaóporral. Pihentesse hűtőben legalább 4 órán át.