



Pastry & chocolate **MASTERCLASS**

with Chef Peter Remmelzwaal



Euphoria karamell

Karamell, pekándió, maracuja

Forma: Éclair szilikonforma
Recept 20 db desszerthez

1. Pekándióos financier
2. Maracujás cremeux
3. Puha vaníliás karamell
4. Karamellás csokoládé mousse
5. Euphoria habos ganache
6. Karamell glazúr
7. Karamell bevonat
8. Dekoráció

1) Pekándióos financier

87	g	Mandulaliszt
112	g	Cukor
110	g	Tojásfehérje
62	g	Barnított vaj
15	g	Pekándió paszta 100%
70	g	Liszt
1,5	g	Só
50	g	Pekándió darabok

Elkészítés:

1. Keverje össze a száraz hozzávalókat (mandulaliszt, cukor, liszt, só).
2. Adja hozzá a tojásfehérjét és a pekándió pasztát.
3. Olvassza meg a vajat és adja hozzá a keverékhez.
4. Pihentesse a financier-t egy éjszakán át a hűtőben. (12 óra)
5. Oszlassa el a tésztát 5 mm-es vastagságban egy sütőlapra.
A tetejét szórja meg pörkölt pekándió darabokkal.
6. Süsse 190°C-on körülbelül 10-12 percig.

2) Maracujás cremeux

200	g	Maracuja püré
90	g	Mangó püré
125	g	Cukor
280	g	Egész tojás
140	g	Tojássárgája
7	g	Zselatinpor
35	g	Víz
100	g	Vaj
100	g	Veliche Obsession fehér csokoládé 30%

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatint hideg vízzel.
2. Forralja fel a püréket a cukorral.
3. Keverje össze az egész tojásokat a tojássárgájával.
4. Keverje össze a meleg pürét a tojásokkal és melegítse fel 84°C-ra.
5. Vegye le a lábast a tűzről és adja hozzá a zselatint a keverékhez.
6. Hagyja lehűlni a cremeux-t 38°C-ra, majd adja hozzá a fehér csokoládét és a puha vajat. Keverje össze botmixerrel.
7. Használja közvetlenül elkészítés után.



3) Puha vaníliás karamell

215	g	Cukor
86	g	Víz
96	g	Vaj
365	g	Tejszín 35%
5	g	Tengeri só
2	g	Vanília
400	g	Veliche Euphoria karamellás fehér csokoládé 31%

Elkészítés:

1. Forralja addig a cukrot a vízzel, amíg karamellizálódik.
2. Forralja fel a tejszínt a tengeri sóval és a vaníliával.
3. Öntse a tejszínt a karamellhez és forralja további egy percre.
4. Vegye le a lábast a tűzről és adja hozzá a csokoládét.
5. Hűtse le a keveréket 45°C-ra.
6. Adja hozzá a puha vajat és botmixerrel keverje simára a karamellt.
7. Használat előtt hagyja szobahőmérsékletűre hűlni.

4) Karamellás csokoládé mousse

960	g	Tejszín 35%
320	g	Veliche Euphoria karamellás fehér csokoládé 31%
150	g	Veliche Intense tejcsokoládé 35%
185	g	Pasztörizált tojássárgája
185	g	Cukor
70	g	Víz
200	g	Tej
15	g	Zselatinpor
75	g	Víz

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport hideg vízzel.
2. Készítsen 'pâte à bombe'-ot a tojássárgákkal, főzzön szirupot a vízből és a cukorból 120°C-on.
3. Verje fel a tejszínt Chantilly krém állagúra.
4. Forralja fel a tejet, adja hozzá a zselatinmasszát és öntse a csokoládéra, keverje el. Hagyja lehűlni a ganache-t 35°C-ra.
5. Keverje össze a 'pâte à bombe'-ot és a csokoládé ganache-t.
6. Adja a felvert tejszínt a keverékhez és keverje simára.

5) Euphoria habos ganache

500	g	Tejszín 35%
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz
175	g	Veliche Euphoria karamellás fehér csokoládé 31%
50	g	Törökmogyoró-praliné 65%

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport hideg vízzel (zselatinmassza).
2. Melegítse fel a tejszínt 60°C-ra.
3. Melegítse gyöngyözésig a zselatinmasszát mikróban.
4. Keverje el a zselatinmasszát a tejszínnel, majd adja hozzá a törökmogyoró-pralinét is.
5. Olvassza meg a karamellás fehér csokoládét (45°C) és adja hozzá a tejszínhez.
6. Botmixerrel keverje simára a hozzávalókat.
7. Hagyja lehűlni a krémet 12 órán át, majd verje fel robotgéppel.



24	g	Zselatin
120	g	Víz (1)
340	g	Veliche Euphoria karamellás fehér csokoládé 31%
180	g	Sűrített tej
270	g	Glükóz
270	g	Cukor
130	g	Víz (2)

1. Keverje el a zselatint hideg vízzel.
2. Forralja fel a vizet (2) a cukorral. Forrás után adja hozzá a glükózt.
3. Vegye le a lábast a tűzről és adja hozzá a zselatint.
4. A zselatin után adja hozzá a sűrített tejet és a csokoládét is.
5. Botmixerrel keverje simára.
6. Használat előtt hűtse le. Melegítse újra 35°C-ra.

500	g	Veliche Euphoria karamellás fehér csokoládé 31%
75	g	Pörkölt pekándió darabok
25	g	Szőlőmagolaj

1. Olvassza meg a csokoládét és a szőlőmagolajat 40°C-on és keverje bele a pekándió darabokat.
2. A glazúrozott, fagyasztott süteményeket félig mártsa bele a csokoládéba.

Díszítse a süteményt habosított karamellás ganache hullámmal, pekándióval és karamellás csokoládédísszel.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



f @velichegourmet
ig info@veliche.com
in veliche.com

Powered by Cargill®

 @velichegourmet
 info@veliche.com
 veliche.com

Powered by Cargill®

[illegible]

Feketeerdő 2.0 torta

Csokoládé mousse 65%, csokoládés piskóta, meggykompót, vaníliás angolkrém, ropogós csokoládé

Recept 4 db tortához:

Tortakarika Ø16 cm

Torta belseje Ø14 cm

1. Ropogós csokoládés alap
2. Csokoládés piskóta
3. Meggykompót
4. Vaníliás angolkrém
- 5. Usulután csokoládé mousse 65%**
6. Étcsokoládés glazúr
7. Csokoládés bársonyspray
8. Dekoráció



1) Ropogós csokoládés alap

380 g	Veliche Temptation étcsokoládé 64%
120 g	Veliche aprószemű rizsropogós
160 g	Ropogós ostyatöret
140 g	Törökmogyoró-praliné 65%
2 g	Só

Elkészítés:

1. Olvassza meg a csokoládét, amíg eléri a 45°C-ot.
2. Keverje össze az olvasztott csokoládét a pralinével és a sóval.
3. Adja hozzá a rizsropogóst és az ostyatöretet.
4. Két műanyag fóliaalap között nyújtsa ki a keveréket 3 mm vastagságúra.
5. Vágjon ki a ropogós alapból egy kört 15 cm-es kiszúróval.
6. Helyezze a fagyasztóba, majd távolítsa el a fóliát miután megszilárdult.

2) Kakaós piskóta

Recept 1 db 60x40 cm-es sütőlaphoz

180 g	Egész tojás
30 g	Tojássárgája
30 g	Cukor (2)
170 g	Mandulaliszt
35 g	Liszt
25 g	Kakaópor
28 g	Vaj
125 g	Tojásfehérje
150 g	Cukor (1)
2 g	Só

Elkészítés:

1. Verje kemény habbá a tojásfehérjét a cukorral (1).
2. Másik edényben verje fel a tojássárgáját a cukorral (2) és a mandulaliszttel.
3. Adja hozzá az olvasztott vajat a mandulás keverékhez.
4. Egy spatulával keverje össze a mandulás mixet a tojásfehérjével.
5. Adja hozzá a lisztet, a kakaóport és a sót. Alaposan keverje el.
6. Egyengesse el a keveréket egy sütőlapon és süsse készre 210°C-on.
7. Hagyja hűlni a fagyasztóban. Egy 14 cm-es kiszúróval vágjon ki köröket a piskótából. Egy tortához két piskótalap szükséges.

RECEPT

3) Meggykompót

575	g	Meggy (fagyasztott meggy)
230	g	Narancslé
4	g	Fahéjrúd
5	g	Csillagánizs
90	g	Cukor (1)
30	g	Cukor (2)
8	g	NH pektin
6	g	Citromsav
12	g	Zselatinpor
60	g	Víz

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatint a hideg vízzel.
2. Olvassza ki a meggyet és késes aprítóban aprítsa finomra.
3. Öntse egy szűrőbe és gyűjtse a meggy levét egy lábasba.
4. Melegítse fel a meggylevet és a narancslevet a fűszerekkel 40°C-ra.
5. Keverje el az NH pektint a cukorral (2) és adja a gyümölcslehez. Alaposan keverje el.
6. Forralja fel a gyümölcslevet, majd szűrje le. Adja hozzá a cukrot (1) és forralja fel újra 102°C-ra.
7. Adja hozzá a citromsavat, majd a zselatint és alaposan keverje el.
8. Végül adja hozzá a meggydarabokat és hűtse le felhasználás előtt.

4) Vaníliás angolkrém

345	g	Tejszín 35%
210	g	Tej 3,5%
48	g	Cukor
4	g	Vanília rúd
85	g	Tojássárgája
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz
180	g	Veliche Obsession fehérchokoládé 30%

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatint a hideg vízzel.
2. Forralja fel a tejszínt, a tejet és a kikapart vaníliamagokat.
3. Keverje össze a cukrot a tojássárgájával és a forró keverékkel. Készítsen angolkrémet (84°C).
4. Vegye le a tűzről, szűrje le és adja hozzá a zselatint a keverékhez. Alaposan keverje el.
5. Felhasználás előtt hűtse le.

5) Usulután étcsokoládé mousse 65%

600	g	Tejszín 35% (1)
390	g	Veliche Single Origin Usulután étcsokoládé 65%
60	g	Pasztörizált tojássárgája
120	g	Cukor
70	g	Víz (1)
180	g	Tejszín 35% (2)
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz (2)

Elkészítés:

1. Forralja fel a tejszínt (2), keverje hozzá a vízzel (2) duzzasztott zselatint és készítsen egy selymes ganache-t a 65%-os csokoládéval.
2. Főzzön szirupot a vízből (1) és cukorból 120°C-on és készítsen 'pâte à bombe'-ot a tojássárgájákkal.
3. Verje lágy habbá a tejszínt (1).
4. Hagyja a ganache-t 40°C-ra hűlni.
5. Keverje össze a 'pâte à bombe'-ot és a csokoládé ganache-t.
6. Adja a tejszínt (1) a mixhez és alaposan keverje el.
7. Töltse meg a tortakarikát a mousse-szal, helyezze bele a belső rétegeket, majd fedje be a csokoládés ropogóssal.
8. Helyezze a tortákat a fagyasztóba.

6) Étcsokoládés glazúr

12	g	Zselatinpor
60	g	Víz (1)
120	g	Veliche Emotion étcsokoládé 58%
90	g	Sűrített tej
135	g	Glükóz szirup
135	g	Cukor
65	g	Víz (2)

Elkészítés:

1. Keverje össze a zselatint hideg vízzel (1).
2. Forralja fel a vizet (2) a cukorral. Forrás után adja hozzá a glükózt.
3. Vegye le a tűzről és adja hozzá a zselatint.
4. A zselatin után adja hozzá a sűrített tejet és a csokoládét.
5. Botmixerrel egyneműsítse, amíg sima állagot kap.
6. Hűtse le használat előtt. Használatához melegítse vissza 35°C-ra.

7) Bársonyspray

500	g	Veliche Temptation étcsokoládé 64%
175	g	Kakaóvaj
100	g	Szőlőmagolaj

Elkészítés:

1. Melegítse a csokoládét 50°C-ra.
2. Olvassza meg a kakaóvaját és keverje a csokoládéhoz. Adja hozzá a szőlőmagolajat és alaposan keverje el.
3. Vigye fel a bársonyspray-t a fagyott tortára.

8) Csokoládé dekoráció

- Quenelle forma csokoládé mousse-szal (bársonyspray-vel lefújít)
- Arany levél + porcukor

Jegyzetek



f @velichegourmet
ig info@veliche.com
in veliche.com

Powered by Cargill®

 @velichegourmet
 info@veliche.com
 veliche.com

Powered by Cargill®

[illegible]

Recept 4 db tortához

Forma: Tortakarika Ø12 cm
Torta belseje: Ø10 cm

1. Mandulás ropogós
2. Csokoládés mandulás piskóta
3. Málnakompót
4. Pirosgyümölcsös cremeux
5. Sötét tejcsokoládé mousse
6. Tejcsokoládés krém
7. Piros glazúr
8. Dekoráció

1) Mandulás ropogós

100	g	Vaj
100	g	Cukor
100	g	Mandulaliszt
100	g	Liszt
1	g	Só

300	g	Morzsa (recept feljebb)
120	g	Veliche Intense tejcsokoládé 35%
55	g	Hántolt ostyatóret
15	g	Mandulaolaj

Elkészítés:

1. Keverje össze a sót, a cukrot, a mandulalisztet és a lisztet robotgéppel.
2. Adja hozzá a vajat magas keverési fokozat mellett. Állítsa le a mixert, mielőtt teljesen összekeveredne (a keveréknek morzsás állagúnak kell maradnia).
3. Egyengesse el a morzsát egy sütőlapon és süsse 160°C-on körülbelül 14 percig.
4. Olvassza meg a tejcsokoládét és keverje össze a mandulaolajjal.
5. Adja hozzá az ostyatóretet és a morzsát, majd alaposan keverje össze.
6. Két sütőpapírlap között nyújtsa 2,5 mm vastagságúra és egy kiszúróval vágjon 11 cm átmérőjű köröket. Rövid ideig fagyassza, mielőtt eltávolítja a sütőpapírt.

2) Csokoládés mandulás piskóta

Recept 1 db 60x40 cm-es sütőlaphoz

185	g	Egész tojás
30	g	Tojássárgája
30	g	Cukor (2)
170	g	Mandulaliszt
45	g	Liszt
10	g	Kakaópor
27	g	Vaj
125	g	Tojásfehérje
150	g	Cukor (1)
1	g	Só



RECEPT

Elkészítés

1. Verje kemény habbá a tojásfehérjét és a cukrot (1).
2. Külön verje fel az egész tojásokat a cukorral (2) és keverje el a mandulaliszttel.
3. Adja hozzá az olvasztott vaját a mandulás keverékhez.
4. Egy spatulával keverje egybe a mandulás keveréket és a kemény tojásfehérjét.
5. Adja hozzá a lisztet, a kakaóport és a sót. Alaposan keverje össze.
6. Egyengesse el a piskótatésztát egy sütőlapon és süssse meg 215°C-on.
7. Hűtse le a piskótát a fagyasztóban. Vágjon köröket a piskótából egy 10 cm átmérőjű kiszűrővel. Egy tortához két piskótalap szükséges.

3) Málnakompót

320	g	Málnapüré
20	g	Limelé
125	g	Cukor
7	g	NH pektin
250	g	Málna
6	g	Citromsav 50%
3	g	Zselatin
15	g	Víz

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport hideg vízzel.
2. Keverje össze a pektint és a cukrot.
3. Forralja fel a málnapürét, adja hozzá a pektines cukrot és forralja újra, 2 percig.
4. Adja hozzá a citromsavat, majd a zselatint a forró keverékhez és alaposan keverje össze.
5. Keverje a málna darabokat a pürébe. Használja közvetlenül elkészítés után.

4) Pirosgyümölcs cremeux

80	g	Feketeribizli-püré
170	g	Málnapüré
45	g	Limelé
125	g	Cukor
250	g	Egész tojás
100	g	Tojássárgája
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz
110	g	Vaj
110	g	Veliche Obsession fehérchokoládé 30%

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport hideg vízzel.
2. Forralja fel a püréket a cukorral.
3. Keverje össze az egész tojásokat a tojássárgájával.
4. Adja a pürét a tojásokhoz, alaposan keverje össze, majd melegítse fel 84°C-ra.
5. Vegye le a lábast a tűzről és adja a keverékhez a zselatint.
6. Hagyja lehűlni a cremeux-t 38°C-ra, majd adja hozzá a fehérchokoládét és a puha vaját. Keverje rövid ideig botmixerrel.
7. Használja közvetlenül elkészítés után.

5) Sötét tejsokoládé mousse kardamommal

340	g	Tejszín 35%
140	g	Veliche Intense tejsokoládé 35%
30	g	Veliche Emotion étcsokoládé 58%
60	g	Pasztörizált tojássárgája
60	g	Cukor
20	g	Víz (1)
115	g	Tej
2	g	Őrölt kardamom
6	g	Zselatinpor
30	g	Víz (2)

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport a hideg vízben (2).
2. Készítsen 'pâte à bombe'-ot a tojássárgákkal, főzzön szirupot a vízből (1) és a cukorból 120°C-on.
3. A tejszínt verje simára Chantilly állagig.
4. Forralja fel a tejet az őrölt kardamommal, adja hozzá a duzzasztott zselatint és keverje bele a csokoládét. Hagyja 35°C-ra hűlni a ganache-t.
5. Keverje össze a 'pâte à bombe'-ot és a csokoládé ganache-t.
6. Adja a keverékhez a felvert tejszínhabot és keverje simára.
7. Töltse meg a tortakarikát a mousse-szal és tegye bele a torta belső elemeit.
8. Tegye fagyasztóba a tortákat.

6) Tejsokoládé krém

750	g	Tejszín 35%
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz
20	g	Glükóz
20	g	Invertcukor
220	g	Veliche Intense tejsokoládé 35%

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport a hideg vízzel (zselatin massa).
2. Melegítse fel a tejszínt a glükózzal és az invertcukorral 60°C-ra.
3. Mikrohullámú sütőben melegítse fel a zselatinmasszát gyöngyözésig.
4. Adja a zselatinmasszát a tejszínhez.
5. Keverje a csokoládét a tejszínes keverékbe.
6. Botmixerrel egyneműsítse a hozzávalókat.
7. Hagyja a krémet hűlni 12 órán át a hűtőben. Ezután verje fel a krémet a kívánt állagra.

7) Piros csokoládé glazúr

12	g	Zselatin
60	g	Víz (1)
150	g	Veliche Intense tejsokoládé 35%
20	g	Veliche Emotion étcsokoládé 58%
90	g	Sűrített tej
135	g	Glükóz
135	g	Cukor
65	g	Víz (2)
2	g	Piros ételfesték (por, zsír alapú)



1. Keverje el a zselatint a hideg vízzel (1).
2. Forralja fel a vizet (2) a cukorral, 103°C-ig. Forrás után adja hozzá a glükózt.
3. Vegye le a lábast a tűzről és adja hozzá a zselatint.
4. Ezután adja hozzá a sűrített tejet, a csokoládét és az ételfesték port.
5. Keverje botmixerrel amíg sima glazúrt kap.
6. Felhasználás előtt hűtse le. Melegítse újra és használja 35°C-on.

Használjon piros kakaóvaj-sprayt, és fújja le a 10 cm-es korongot bársonyspray-vel.

[illegible]

Tonkababos téli álom

Tejcsokoládé 35%, banán, törökmogyoró és tonkabab

Recept 4db tortához

Kerek sütőforma: Ø16 cm
Süteményforma: Ø14 cm
Sütemény belseje: Ø12 cm



1. Mandulás-mogyorós omlós tészta
2. Banános piskóta
3. Banánkompót
4. Karamellás angolkrém tonkababbal
5. Tejcsokoládé mousse 35%
6. Tejcsokoládés mogyorókrém
7. Tejcsokoládé glazúr
8. Dekoráció

1) Mandulás-mogyorós omlós tészta

300	g	Vaj
300	g	Barnacukor
300	g	Liszt BL55
150	g	Darált törökmogyoró
150	g	Szeletelt mandula
3	g	Só
3	g	Narancshéj

Elkészítés:

1. Keverje össze a mandulát, a sót, a cukrot és a lisztet robotgéppel.
2. Adja hozzá a vajat magas keverési fokozat mellett. Állítsa le a keverőt, mielőtt teljesen összekeveredne (a keveréknek morzsás állagúnak kell maradnia).
3. Töltsön meg egy 16 cm átmérőjű tart karikát 140 g morzsatésztával. A forma oldalára és aljára egyenlő vastagságban jusson.
4. Süsse 165°C-on körülbelül 14 percig.

2) Banános piskóta

195	g	Banánszeletek (1)
15	g	Barnarum
55	g	Cukor
210	g	Barnacukor
225	g	Liszt BL55
187	g	Tisztított vaj
187	g	Egész tojás
7	g	Sütőpor
150	g	Banánkockák (2)
5	g	Ötfűszer-keverék

RECEPT

Elkészítés:

1. Használjon érett banánt! Készítsen száraz karamellt a cukorral.
2. Adja hozzá a banánszeleteket (1), majd öntse fel a barnarummal és oldja fel a karamellt. Hagyja lehűlni egy sütőlapon vagy lábasban.
3. Az álló mixer keverőlapátjával keverje össze a barnacukrot, a karamellizált banánt és a folyékony tisztított vaját.
4. Adja hozzá a tojásokat és keverje egyneművé.
5. Szitálja egybe a lisztet, a sütőport és a fűszereket. Forgassa hozzá a keverékhez, majd adja hozzá a banánkockákat (2) és keverje egy percre.
6. Oszlassa el a tésztát a félig megsült omlós tésztán (fázis 1) a forma kétharmadáig.
7. Süsse körülbelül 15 percig 165°C-on, amíg a piskóta megsül és az omlós tészta aranybarna lesz.

3) Banánkompót

380	g	Banánpüré
10	g	Kukoricakeményítő
45	g	Víz (2)
15	g	Nádcukor
20	g	Citromlé
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz (1)

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatint hideg vízzel (1).
2. Keverje össze a banánpürét a citromlével.
3. Keverje el a keményítőt a hideg vízzel (2), adja hozzá a nádcukrot, majd keverje hozzá a banánpüréhez.
4. Folyamatos keverés mellett forralja fel, majd adja hozzá a zselatint.
5. Hagyja lehűlni használat előtt.
6. Oszlasson el egy réteget a banános piskótán, az omlós tészta pereméig.

4) Karamellás-tonkababos angolkrém

300	g	Tejszín 35%
100	g	Tej
2	g	Tonkabab (reszelt)
85	g	Tojássárgája
60	g	Cukor
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz
80	g	Veliche Euphoria karamellás fehér csokoládé 31%
30	g	Veliche Intense tejcsokoládé 35%

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport hideg vízzel.
2. Forralja fel a tejszínt a tejjel és a reszelt tonkababbal.
3. Keverje össze a tojássárgáját a cukorral.
4. Adja a tejszínes keveréket a tojásos keverékhez, alaposan keverje össze, majd melegítse fel 84°C-ra.
5. Vegye le a lábast a tűzről és adja a zselatint a keverékhez.
6. Hagyja a keveréket visszahűlni 45°C-ra, majd adja hozzá a csokoládékat. Botmixerrel egyneműsítse.
7. Öntse 12 cm-es korong formákba, majd tegye fagyasztóba.

5) Tejcsokoládé mousse 35%

320	g	Tejszín 35%
120	g	Veliche Intense tejcsokoládé 35%
40	g	Veliche Emotion étcsokoládé 58%
62	g	Pasztörizált tojássárgája
62	g	Cukor
21	g	Víz (1)
70	g	Tej
5	g	Zselatinpor
25	g	Víz (2)

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport hideg vízzel (2).
2. Főzze a vizet (1) és a cukrot amíg eléri a 120°C-ot. Készítsen 'pâte à bombe'-ot a tojássárgájával.
3. Verje lágy habbá a tejszínt.
4. Melegítse fel a tejet, adja hozzá a zselatint, majd öntse a csokoládéra. Hagyja a ganache-t 35°C-ra hűlni.
5. Keverje össze a 'pâte à bombe'-ot és a csokoládé ganache-t.
6. Adja hozzá a felvert tejszínt a keverékhez és keverje simára.
7. Töltse meg a formát (14 cm) a mousse-szal és helyezze bele az angolkrém korongot.
8. Helyezze a formát a fagyasztóba.

6) Tejcsokoládés-mogyorós krém

450	g	Tejszín 35%
4	g	Zselatinpor
20	g	Víz
120	g	Veliche Intense tejcsokoládé 35%
55	g	Törökmogyoró-praliné 65%
10	g	Frangelico likőr (mogyorólikőr)

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport a vízzel (zselatinmassza).
2. Melegítse fel a tejszínt 60°C-ra.
3. Adja a zselatinmasszát a tejszínhez, majd adja hozzá a mogyorópralinét is.
4. Öntse a krémet a csokoládéra.
5. Botmixerrel egyenműsítse a hozzávalókat.
6. Hagyja a krémet hűlni a hűtőben 12 órán át.
7. Adja hozzá a krémhez a likőrt és verje fel a kívánt állagúra.

7) Tejcsokoládé glazúr

12	g	Zselatinpor
60	g	Víz (1)
105	g	Veliche Intense tejcsokoládé 35%
30	g	Veliche Essential étcsokoládé 54%
90	g	Sűrített tej
135	g	Glükóz
135	g	Cukor
65	g	Víz (2)



1. Keverje el a zselatint hideg vízzel (1).
2. Forralja fel a vizet (2) a cukorral. Forrás után adja hozzá a glükózt.
3. Vegye le a lábast a tűzről és adja hozzá a zselatint.
4. Adja hozzá a sűrített tejet és a csokoládét.
5. Botmixerrel keverje simára.
6. Hagyja hűlni használat előtt. Melegítse újra és használja 35°C-on.

Dekorálja a süteményt karamellizált törökmogyoróval és csokoládé pecséttel.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Powered by Cargill®

Recept 14 darab süteményre

Kerek forma Ø7 cm

Kis forma Ø4 cm

Ropogós csokoládé alap Ø7,5 cm

1. Ropogós csokoládé alap
2. Pistáciás piskóta
3. Pistácia krém
4. Pistácia praliné
5. Pistácia mousse
6. Pistácia tükörglazúr
7. Dekoráció

1) Csokoládés pistácia alap

400 g	Veliche Obsession Fehércsokoládé 30%
260 g	Hántolt ostyátöret
100 g	Pisztácia praliné
2 g	Só

Elkészítés:

1. Olvassza meg a csokoládét amíg eléri a 45°C-ot.
2. Keverje össze az olvasztott csokoládét a pistácia pralinéval és a sóval.
3. Végül keverje bele az ostyátöretet.
4. Nyújtsa ki a keveréket két műanyag fóliaalap között 3 mm vastagságúra.
5. Kiszúróval vágjon ki 7,5 cm-es köröket a ropogós alapból.
6. Tegye a ropogós alapot a fagyasztóba és távolítsa el a fóliát, amikor a csokoládé megszilárdul.

2) Pistáciás piskóta

Recept 1 db 60x40 cm-es sütőlaphoz

215 g	Egész tojás
30 g	Cukor (2)
100 g	Mandulaliszt
80 g	Őrölt pistácia
50 g	Liszt
28 g	Vaj
125 g	Tojásfehérje
150 g	Cukor (1)
1,5 g	Só



RECEPT

Elkészítés:

1. Verje kemény habbá a tojásfehérjét a cukorral (1).
2. Külön verje fel az egész tojásokat a cukorral (2), mandulaliszttel és az őrlött pisztáciával (szükség esetén adjon hozzá zöld ételfestéket).
3. Adja hozzá az olvasztott vaját a mandulás-pisztáciás keverékhez.
4. Egy spatulával keverje bele a mandulás-pisztáciás keverékbe a tojásfehérjét.
5. Adja hozzá a lisztet és a sót. Alaposan keverje össze a tésztát.
6. Egyengesse el a piskótatésztát egy 60x40 cm-es sütőlapra és süssse meg 215°C-on.
7. Hűtse le a fagyasztóban. Kiszúróval vágjon ki 5 cm-es köröket a piskótából. Süteményenként egy piskótalap szükséges.

3) Pisztácia krém

270	g	Tej
170	g	Tejszín 35%
30	g	Invertcukor szirup
50	g	Pisztácia paszta 100%
40	g	Cukor
3	g	Pektin x58
4	g	Zselatin
20	g	Víz
180	g	Veliche Obsession fehérchokoládé 30%

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatint a hideg vízben.
2. Melegítse fel a tejet, a tejszínt és az invertcukrot egy lábasban 40°C-ra.
3. Keverje össze a pektint a cukorral és adja hozzá a tejes keverékhez. Alaposan keverje össze és forralja fel.
4. Adja hozzá a pisztácia pasztát, a beáztatott zselatint és a fehérchokoládét, majd botmixerrel emulgeálja.
5. Fedje le frissen tartó fóliával és használat előtt hűtőben teljesen hűtse le.

4) Pisztácia praliné

250	g	Egész pisztácia (enyhén pörkölt)
150	g	Cukor
70	g	Víz
50	g	Méz
1	g	Só

Elkészítés:

1. Főzzön szirupot a cukorból, vízből, mézből és sóból. Melegítse 118°C-ig.
2. Adja hozzá a pisztáciát és karamellizálja.
3. Öntse ki a karamellizált pisztáciát egy szilikonlapra és hagyja kihűlni.
4. Késes aprítóval darálja le a pisztáciát, amíg selymes pralinét kap.

5) Pisztácia mousse

430	g	Tejszín 35%
190	g	Veliche Obsession fehér csokoládé 30%
75	g	Pasztörizált tojássárgája
75	g	Cukor
25	g	Víz (1)
110	g	Tej
55	g	Pisztácia paszta 100%
10	g	Zselatinpor
50	g	Víz (2)

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatinport hideg vízben (2).
2. Készítsen 'pâte à bombe'-ot a tojássárgájákkal, főzzön szirupot a vízből (1) és cukorból 120°C-on, és keverje össze a tojássárgájával. Verje levegős habbá.
3. Verje lágy habbá a tejszínt.
4. Melegítse fel a tejet, adja hozzá a zselatint, majd öntse a csokoládéra és pisztácia pasztára. Hagyja a ganache-t 35°C-ra hűlni.
5. Keverje össze a 'pâte à bombe'-ot a csokoládé ganache-sal.
6. Adja hozzá a felvert tejszínt a keverékhez és alaposan keverje össze.
7. Töltse meg a formát a mousse-szal és helyezze bele a belső rétegeket.
8. Tegye a formákat a fagyasztóba.

6) Pisztácia glazúr

24	g	Zselatinpor
120	g	Víz (1)
280	g	Veliche Obsession fehér csokoládé 30%
50	g	Veliche Intense tejszokoládé 35%
25	g	Pisztácia paszta 100%
180	g	Sűrített tej
250	g	Glükóz
250	g	Cukor
130	g	Víz (2)
1	g	Zöld ételfesték por
0,2	g	Sárga ételfesték por

Elkészítés:

1. Keverje el a zselatint a hideg vízben (1).
2. Forralja fel a vizet (2) a cukorral. Forrás után adja hozzá a glükózt.
3. Vegye le a tűzről és keverje bele a zselatint.
4. Ezután adja hozzá a sűrített tejet, a csokoládét és a pisztácia pasztát (ízlés szerint adjon hozzá ételfestéket).
5. Botmixerrel keverje simára.
6. Használat előtt hűtse le. Melegítse újra és használja 35°C-on.

7) Csokoládé dekoráció

Készítsen zöld csokoládéspirálokat és szórja meg finomra darált pisztáciával.

[illegible]

FEDEZZE FEL A VELICHE CSOKOLÁDÉK VILÁGÁT

Prémium csokoládék egyenesen Belgiumból

FEHÉRCSOKOLÁDÉK



DELIGHT 29%
10 kg
5 kg



OBSESSION 30%
10 kg
5 kg

KARAMELLÁS FEHÉRCSOKOLÁDÉ



**EUPHORIA
KARAMELL 31%**
2,5 kg

TEJCSOKOLÁDÉ



INTENSE 35%
10 kg
5 kg

ÉTECSOKOLÁDÉK



ESSENTIAL 54%
10 kg
5 kg



EMOTION 58%
10 kg
5 kg



TEMPTATION 64%
5 kg



SENSATION 72%
10 kg
5 kg

SINGLE ORIGIN ÉTECSOKOLÁDÉK*



OKAPI 65%
2,5 kg



USULUTÁN 65%
2,5 kg

*A TERMÉKEK KIZÁRÓLAG RENDELÉSRE ÉRHTŐEK EL

BUDAPEST

1037 Budapest,
Bojtár utca 55-57.
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYÖR

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



bekas.kft