

Desszertötletek

Receptek tartletek, éclaïrek,
choux-k és macaronok
elkészítéséhez



Képviselőfánk

Nettó alapanyagköltség: kb. 57-168 Ft/db

Hozzávalók

- ÉGETETT TÉSZTA CHOUX VAJAS/MARGARINOS
- 75 g Eurovo tojássárgájale
- 23 g kukoricakeményítő
- 480 g tej
- 100 g kristálycukor
- 14 g sótlan vaj
- 5 g vaníliakivonat
- 1 g só
- 1 l OSM tejszín 33%

Elkészítés

1. A tojássárgáját és a kukoricakeményítőt egy nagy, hőálló keverőtálban habverővel keverje simára.
2. A tejet és a kristálycukrot egy közepes méretű lábasban kezdje melegíteni. Habverővel keverje addig, amíg a cukor teljesen feloldódik, majd a tejet gyöngyözésig melegítse. Vegye le a tűzről.
3. A forró tej egy részét folyamatos keverés mellett, vékony sugárban adja a tojássárgájás keverékhez, ezzel hőkiegyenlítést végezve. A temperált keveréket finom szűrőn keresztül öntse vissza a lábasba.
4. A lábast helyezze vissza közepes hőfokra, és a krémet folyamatosan, habverővel keverje. Forrástól számítva körülbelül 20 másodpercig főzze, folyamatos keverés mellett, amíg sűrű, pudingszerű állagot nem kap. A krém ideális hőmérséklete 85–88 °C.
5. Vegye le a tűzről, majd keverje bele a vajat, a vaníliakivonatot és a sót. Kb. 10 percig hagyja hűlni.
6. A krémet töltsé hőálló tálba, majd közvetlenül a felületére helyezzen frissentartó fóliát. Pihentesse hűtőszekrényben legalább 3 órán át.
7. Vágja félbe a choux-kat és először a cukrászkrémmel, majd a felvert tejszínhabbal töltsé meg őket.



Pisztáciás choux

Nettó alapanyagköltség: kb. 126-383 Ft/db

Hozzávalók



- ÉGETETT TÉSZTA CHOUX VAJAS/MARGARINOS
- 500 g tej
- 100 g Eurovo tojássárgájale
- 100 g cukor
- 40 g kukoricakeményítő
- 80 g Babbi 100% pisztácia paszta de luxe
- 5 g vaníliakivonat
- 250 g OSM tejszín 33%
- 10 g zselatin
- 50 g víz

Elkészítés

1. A zselatint áztassa be az 50 g hideg vízbe, és hagyja megduzzadni.
2. A tejet a vaníliával együtt melegítse fel.
3. A tojássárgáját keverje ki a cukorral és a kukoricakeményítővel.
4. A forró tej egy részét fokozatosan, folyamatos keverés mellett adja a tojássárgájás keverékhez, majd a temperált keveréket öntse vissza a lábasba.
5. A lábast helyezze vissza közepes hőfokra és a krémet folyamatosan, habverővel keverje, amíg besűrűsödik. Forrástól számítva körülbelül 20 másodpercig főzze.
6. Vegye le a tűzről, majd keverje hozzá a pisztáciapasztát.
7. A kész krémet fóliázza le közvetlenül a felületén, majd hűtse ki teljesen.
8. A kihűlt krémet keverje simára, majd forgassa bele a felvert habtejszínt.
9. A kész pisztáciás krémet töltsé habzsákba, vágja félbe a choux-kat, majd töltsé meg őket.

Feketeerdő choux

Nettó alapanyagköltség: kb. 62- 182 Ft/db

Hozzávalók

- ÉGETETT TÉSZTA CHOUX VAJAS/MARGARINOS
- 150 g Royal Steensma meggytöltelék 70%
- 200 g OSM tejszín 33%
- 20 g porcukor
- 100 g Norte zafiro bitter étbevonó

Elkészítés

1. Készítse elő és vágja félbe a choux-kat.
2. Verje fel a tejszínt a porcukorral, majd tegye a habot egy csillagcsővel ellátott habzsákba.
3. Nyomjon egy kört a tejszínhabból a choux belsejébe úgy, hogy középen maradjon egy kis hely a meggytölteléknek.
4. Töltsön meggytölteléket a choux-k középebe, majd helyezze rá a tetejét.
5. Olvassza meg a bevonót, majd ízlés szerint csurgasson belőle a choux-k tetejére.



Málnás tartlet

Nettó alapanyagköltség: kb. 86-411 Ft/db

Hozzávalók

- TARTLET TÉSZTAKOSÁR
- 100 g Dira málnapüré 100%
- 200 g Vanova fehér csokoládé belga 25%
- 200 g OSM tejszín 33% (A)
- 3,3 g zselatin
- 100 g OSM tejszín 33% (B), hidegen
- egész málna a díszítéshez

Elkészítés

1. Melegítse fel a tejszínt (A) a málnapürével 80 °C-ra és öntse a forró keveréket az apróra tört fehér csokoládéra, majd botmixerrel emulgeálja.
2. Adja hozzá a zselatinmasszát és keverje teljesen simára.
3. Végül adja hozzá a hideg tejszínt (B) és botmixerrel emulgeálja.
4. Fóliázza le (közvetlenül a krém felszínére).
5. Legalább 12 órára tegye hűtőbe, hogy a krém megfelelő állagot kapjon.
6. Töltse meg a tartokat krémmel és díszítse friss málnaszemekkel.



Citromos-habcsókos tartlet

Nettó alapanyagköltség: kb. 92-379 Ft/db



Hozzávalók

- TARTLET TÉSZTAKOSÁR
- 900 g Norte citromkrém les cremes
- Miran mini habcsók fehér

Elkészítés

1. Töltse meg a tésztakosarakat les cremes citromkrémmel.
2. Díszítse mini habcsókokkal ízlés szerint.

Vaníliás-málnás tartlet

Nettó alapanyagköltség: kb. 663-713 Ft/db

Hozzávalók

- TARTLET TÉSZTAKOSÁR
- 710 ml víz
- 250 g Royal Steensma kremback vaníliás hidegkrémpor
- 12 db Dira fagyasztott málna korong

Elkészítés

1. Keverje krémesre a vaníliás hidegkrémport a vízzel.
2. Az elkészült krémet töltse a tartletekbe.
3. Díszítse a betöltött tartleteket egy-egy fagyasztott málnakoronggal, majd hagyja kiolvadni a korongokat.



Mogyorós-csokoládés tartlet

Nettó alapanyagköltség: kb. 85-360 Ft/db

Hozzávalók



- TARTLET TÉSZTAKOSÁR
- 100 g víz
- 100 g Norte trebon fond neutral natúr
- 150 g Norte crema vela bianca tejes-mogyorós krém
- 35 g törökmogyorópaszta
- 500 g OSM tejszín 33%
- 500 g Norte springel csokoládé hidegzselé

Elkészítés

1. Verje fel a habtejszínt lágy habbá, amíg könnyű, habos állagot és lágy csúcsokat nem kap. Tegye hűtőbe.
2. A vizet melegítse fel 35 °C-ra, majd öntse egy keverőtálba.
3. Adja hozzá a trebon fond natúrt, és habverővel keverje simára.
4. Adja hozzá a 35 °C-ra melegített crema vela biancát, majd keverje hozzá a törökmogyorópasztát. Keverje sima, homogén állagúra.
5. A felvert tejszínt 2–3 részletben, óvatosan forgassa a mogyorós alapkrémhez. A kész krémet töltsé a tartlet kosarakba, majd fagyassza le.
6. Miután a tartletek teljesen megfagytak, vegye ki őket a fagyasztóból. Fapálca segítségével mártsa vagy vonja be a 32 °C-ra melegített springel csokoládé zselével.

Pisztáciás tartlet

Nettó alapanyagköltség: kb. 63-294 Ft/db

Hozzávalók

- TARTLET TÉSZTAKOSÁR
- 100 g víz
- 100 g Norte trebon fond neutral natúr
- 100 g Norte crema vela pisztácia
- 500 g OSM tejszín 33%

Elkészítés

1. Verje fel a habtejszínt lágy habbá, majd tegye hűtőbe.
2. A vizet helyezze egy tálba és melegítse 35°C-ra. Adja hozzá a trebon fondot, majd keverje egyneművé.
3. Adja hozzá a 35°C-ra melegített crema vela pisztáciakrémet és keverje sima, homogén állagúra.
4. A felvert habtejszínt 2-3 részletben, óvatosan forgassa a pisztáciás alapkrémhez, ügyelve arra, hogy a mousse könnyű és levegős maradjon.
5. A mousse-t töltsse a kívánt formákba, majd fagyassza le teljesen.
6. Amikor a mousse teljesen megfagyott, vegye ki a formából, majd egy fapálcika segítségével vonja be 32°C-os zöld tükörglazúrral.
7. A bevont mousse-t helyezze az előkészített tartlet kosárra.



Csokoládés Éclair

Nettó alapanyagköltség: kb. 208 Ft/db

Hozzávalók

- ÉGETETT TÉSZTA ECLAIR
- MARGARINOS
- 675 g OSM tejszín 33% (A)
- 5 g zselatin por
- 25 g víz
- 195 g Vanova étcsokoládé belga 60%
- 210 g OSM tejszín 33% (B)
- 35 g méz
- 275 g Vanova étcsokoládé belga 54%
- 45 g vaj
- 90 g Norte springel csokoládé hidegzselé

Elkészítés

Étcsokoládé krém 60%

1. Keverje össze a zselatinport hideg vízzel.
2. Melegítse fel a tejszínt 65°C-ra.
3. Adja hozzá az áztatott zselatint a tejszínhez (A) és alaposan keverje össze.
4. Vegye le a tűzről és adja hozzá a csokoládét.
5. Használjon kézi mixert, hogy teljesen sima és lágy legyen a krém.
6. Használat előtt 24 órával hűtse le a krémet.
7. Verje fel a krémet keményre használat előtt.
8. Használjon habzsákot a fánk töltéséhez.

Lágy csokoládé glazúr

1. Melegítse fel a tejszínt (B), a mézet és a hidegzselét 65°C-ra.
2. Adja hozzá a csokoládét és keverje sima masszává.
3. Adja hozzá a puha vajat és dolgozza jól össze.
4. Használat előtt hűtse le 30°C-ra.

Összeállítás

1. Töltse meg az éclair-eket az étcsokoládés krémmel.
2. Vonja be az éclair-eket a lágy csokoládé glazúrral.



Yuzu-málna Éclair

Nettó alapanyagköltség: kb. 273 Ft/db

Hozzávalók



• ÉGETETT TÉSZTA ECLAIR MARGARINOS

Yuzu krém

- 500 g tej
- 100 g Eurovo tojássárgájale
- 100 g kristálycukor
- 40 g kukoricakeményítő
- 80 g Dira fagyasztott yuzu püré
- 5 g vanília
- 250 g OSM tejszín 33%

Málna insert

- 300 g Dira fagyasztott málna püré 100%
- 50 g kristálycukor
- 5 g pektin NH
- 10 g citromlé

Yuzu-fehércsokoládé glaze

- 200 g Vanova fehércsokoládé belga 25%
- 100 g OSM tejszín 33%
- 30 g Dira fagyasztott yuzu püré 100%
- 10 g glükózsirup

Elkészítés

Málna insert

1. A málnapürét melegítse fel.
2. A cukrot keverje össze a pektinnel, majd folyamatos keverés mellett adja a málnapüréhez.
3. Forralja körülbelül 1 percig, majd keverje hozzá a citromlevet.
4. Öntse egy lapos edénybe, fóliázza le, majd hűtse ki teljesen.
A kihűlt málnabetétet töltsé habzsákba.

Yuzu krém

1. A tejet a vaníliával együtt melegítse fel.
2. A tojássárgáját keverje ki a cukorral és a kukoricakeményítővel.
3. A forró tej egy részét fokozatosan, folyamatos keverés mellett adja a tojássárgájás keverékhez, majd a temperált keveréket öntse vissza a lábasba.
4. A lábast helyezze vissza közepes hőfokra és a krémet folyamatosan keverje, amíg besűrűsödik. Forrástól számítva körülbelül 20 másodpercig főzze.
5. Vegye le a tűzről, majd keverje hozzá a yuzu pürét.
6. A krémet fóliázza le közvetlenül a felületén, majd hűtse ki teljesen.
7. A kihűlt krémet keverje simára, majd forgassa bele a felvert habtejszínt.

Yuzu-fehércsokoládé glaze

1. A féhércsokoládét aprítsa fel, és helyezze egy magas falú edénybe.
2. A tejszínt a glükózsiruppal együtt melegítse fel.
3. A forró tejszínes keveréket öntse a féhércsokoládéra, majd néhány percre hagyja állni.
4. Keverje simára, amíg a csokoládé teljesen felolvad.
5. Adja hozzá a yuzu pürét, majd botmixerrel emulgeálja a glaze-t, amíg teljesen homogén és fényes állagú lesz.
6. Ügyeljen arra, hogy botmixerezés közben ne kerüljön levegő a glaze-be.
7. A kész glaze-t felhasználás előtt 30–32 °C-ra hűtse vissza.
8. Az éclair-ek tetejét mártsa a glaze-be, vagy vékonyan kenje be vele.

Összeállítás

1. Az Éclairek alján készítsen 3 kisebb nyílást. Az első és a harmadik nyíláson keresztül töltsen be a yuzu krémet, a középső nyíláson keresztül pedig a málnabetétet.
2. Díszítse liofilizált málnával, friss yuzu héjával vagy féhércsokoládé-díszítéssel.

Kávés Éclair

Nettó alapanyagköltség: kb. 154 Ft/db

Hozzávalók

• ÉGETETT TÉSZTA ECLAIR MARGARINOS

Kávés krém

- 500 g tej
- 100 g Eurovo tojássárgájale
- 100 g kristálycukor
- 40 g kukoricakeményítő
- 2 csésze eszpresszó kávé
- 5 g vanília
- 250 g OSM tejszín 33%

Kávés-csokoládés glaze

- 200 g Vanova tejcsokoládé belga 31%
- 100 g OSM tejszín 33%
- 1 csésze eszpresszó kávé
- 10 g glükózsirup



Elkészítés

Kávés krém

1. A tejet a vaníliával és az espresso kávéval együtt melegítse fel.
2. A tojássárgáját keverje ki a cukorral és a kukoricakeményítővel.
3. A forró tej egy részét fokozatosan, folyamatos keverés mellett adja a tojássárgájás keverékhez, majd a temperált keveréket öntse vissza a lábasba.
4. A lábast helyezze vissza közepes hőfokra, és a krémet folyamatosan, habverővel keverje, amíg besűrűsödik. Forrástól számítva körülbelül 20 másodpercig főzze.
5. A kész krémet fóliázza le közvetlenül a felületén, majd hűtse ki teljesen.
6. A kihűlt krémet keverje simára, majd forgassa bele a felvert habtejszínt.

Kávés-csokoládés glaze

1. A habtejszínt melegítse fel, majd adja hozzá az espresso kávé.
2. Öntse a tejcsokoládéra és keverje sima, homogén állagúra. Adja hozzá a glükózsirupot.
3. A glaze-t kb. 30–32 °C-on használja az éclair-ek bevonására.

Összeállítás

1. Az éclairek alján készítsen 3 kisebb nyílást, majd habzsák segítségével töltsen meg őket a kávé krémekkel.
2. A kész éclair-eket díszítheti csokoládéval, kakaóbabtöréttel vagy egy kevés kávéporral.

Dulce de Leche Éclair

Nettó alapanyagköltség: kb. 154 Ft/db

Hozzávalók

- ÉGETETT TÉSZTA ECLAIR MARGARINOS
- 500 g Norte moorea karamellkrém les cremes Dulce de Leche
- 400 g OSM tejszín 33%
- 350 g Norte zafiro bitter étbevonó

Elkészítés

1. Verje kemény habbá a tejszínt.
2. Készítsen 3 db betöltőnyílást az éclair-ek aljára.
3. Habzsák segítségével nyomjon a les cremes dulce de leche krémből az éclair-ekbe körülbelül félig megtöltve őket.
4. Habzsákkal töltsön tejszínhabot az éclairekbe úgy, hogy tele legyenek.
5. Olvassza meg a zafiro bitter étbevonót, majd mártsa bele a betöltött éclair-ek tetejét.



Csokoládés macaron

Nettó alapanyagköltség: kb. 88 Ft/db

Hozzávalók

- MACARON HÉJAK BARNÁ
- 360 g OSM tejszín 33%
- 300 g Vanova étcsokoládé belga 60%
- 25 g vaj
- 50 g Babbi invert cukorszirup



Elkészítés

1. Melegítse fel a tejszínt, majd keverje el benne az invertercukrot.
2. Öntse a tejszínt a csokoládéra és keverje simára, majd adja hozzá a szobahőmérsékletű vajat és botmixerrel emulgeálja.
3. Felhasználás előtt pihentesse a ganache-t, hogy teljesen megszilárduljon.
4. Töltse meg a macaronhéjakat a ganache-sal.

Epres macaron

Nettó alapanyagköltség: kb. 84 Ft/db

Hozzávalók

- MACARON HÉJAK PINK
- 210 g Vanova fehér csokoládé belga 25%
- 70 g Dira fagyasztott eper püré 100%



Elkészítés

1. Melegítse fel az eperpürét egy edényben és öntse a csokoládéra.
2. Kézi botmixerrel emulgeálja.
3. Felhasználás előtt hagyja a hűtőszekrényben dermedni egy éjszakán át.
4. Töltse meg a macaronokat a ganache-sal.

Speculoos macaron

Nettó alapanyagköltség: kb. 82 Ft/db

Hozzávalók

- MACARON HÉJAK BARNA
- 400 g Norte crema vela speculoos
- Pavoni stardust pumpás spray bronz



Elkészítés

1. Egy habzsák segítségével töltse meg a macaron héjakat crema vela speculoos krémmel.
2. Díszítse a kész macaronokat ízlés szerint bronz stardust spray-vel.

Karamellás macaron

Nettó alapanyagköltség: kb. 81 Ft/db

Hozzávalók

- MACARON HÉJAK NATÚR
- 400 g Norte crema vela gold karamell
- Pavoni stardust pumpás spray arany



Elkészítés

1. Egy habzsák segítségével töltse meg a macaron héjakat a crema vela gold karamell krémmel.
2. Díszítse a kész macaronokat ízlés szerint arany stardust spray-vel.

Passiógyümölcsös macaron

Nettó alapanyagköltség: kb. 78 Ft/db

Hozzávalók

- MACARON HÉJAK NARANCSSÁRGA
- 250 g Dira fagyasztott maracuja püré 100%
- 40 g kristálycukor
- 5 g pektin NH
- 10 g citromlé

Elkészítés

1. A passiógyümölcspürét egy lábasban kezdje melegíteni.
2. A kristálycukrot keverje össze a pektin NH-val.
3. Amikor a püré körülbelül 40°C-os, folyamatos keverés mellett adagolja hozzá a cukor és a pektin keverékét.
4. Forralja fel, majd folyamatos keverés mellett főzze körülbelül 1 percig.
5. Vegye le a tűzről, majd keverje hozzá a citromlevet.
6. Öntse kis szilikonformákba vagy laposan egy edénybe, majd hűtse ki és fagyassza le.
7. A megfagyott betétet helyezze a macaron közepére, majd rögzítse.

