

FRANCIA SÜTEMÉNY RECEPTEK VIDEÓVAL

FRANCIA HÉT

RECEPTKÖNYV




Tortastúdió
Ahol a torták valóra válnak

COPYRIGHT

A könyv tartalma kizárólag tájékoztató jellegű, és általános információkat tartalmaz. A szerző és a kiadó mindent megtesz annak érdekében, hogy a tartalom pontos és naprakész legyen, de nem vállal felelősséget a könyv olvasásából vagy használatából eredő károkért vagy következményekért. A könyv használata kizárólag személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra engedélyezett. A könyv egyetlen része sem sokszorosítható, terjeszthető vagy adható el részben vagy egészben a szerző vagy a kiadó előzetes írásbeli engedélye nélkül.

JOGI NYILATKOZAT

© Cakestudio Kft. Minden jog fenntartva.

Ez a könyv és tartalma szerzői jogvédelem alatt áll. Minden jog fenntartva.

A könyvben szereplő valamennyi védjegy vagy egyéb tulajdonosi megjegyzés a megfelelő tulajdonosok szellemi tulajdonát képezi.

A szerző és a kiadó fenntartja a jogot, hogy bármikor frissítse vagy javítsa a könyv tartalmát, illetve módosítsa a jelen nyilatkozatot.

Ha bármilyen kérdése vagy észrevétele van ezzel a könyvvel kapcsolatban, kérjük, lépjen kapcsolatba velünk az alábbi elérhetőségen:

info@tortastudio.hu

TARTALOM

| | |
|---|----|
| Gyors Citrusos Madeleine | 5 |
| Sárgabarack krémmel töltött Canelé | 6 |
| Csokis -erdeigyümölcsös choux hengerek | 8 |
| Levendulás - limonádés macaron olasz módszerrel | 12 |
| Karamell-mogyoró-kávé mousse torta | 16 |
| Málnás-csokis tarte | 21 |
| Paris Brest | 24 |



A könyvről

Örömmel üdvözlünk benneteket a Francia hét receptkönyvünkben!

Ez a könyv a Tortastúdió kreatív csapatmunkájával jött létre, hogy olyan édességeket hozzunk nektek, amelyeket Ti is elkészíthettek a Francia stílus jegyében .

Minden süteményt szeretettel és gondoskodással sütöttünk meg, és erről videót is készítettünk, amelyet minden recept alatt megtaláltok,

Keressétek az alábbi feliratot :

“ Nézd meg, hogy készítjük mi!  ”

Reméljük, hogy Ti is annyi örömet leltek a Francia ízek varázslatos világában, mint mi! Jó sütögetést és persze jó étvágyat kívánunk a mesterművekhez!

Tortastúdió

Ahol a torták valóra válnak

Fibelle

Angelic Pastry Lab
DESSZERTMŰHELY

Gyors Citrusos Madeleine

12 darab



Előkészítés: 5 perc

Teljes idő: 15 perc



ESZKÖZÖK

··Madeleine sütőforma

·lehetőleg fém

·Kézi habverő

·Spatula

·Szita

·Habzsák

·Kenő ecset

·Konyhai mérleg



ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra.
2. A tojást, a tejet, a mézet, a cukrot és a sót alaposan elkeverjük, hogy minél jobban feloldódjon a cukor.
3. Belereszeljük a citrushéjakat és ezeket is elkeverjük.
4. Beleszítáljuk a lisztet és a sütőport a tojásos keverékbe és csomómentesre keverjük egy kézi habverő segítségével.
5. Hozzáadjuk az olvasztott vajat és homogénre keverjük az egészet.
6. Ezután töltjük habzsákba az elkészült tésztát.
7. Vékonyan vajazzuk ki a madeleine formákat, majd töltjük meg kb 80%-ig a tésztával.
8. Süssük 180°C-on légkeveréssel kb. 10 percig. Kihűlés után kedvünk szerint dekorálhatjuk az elkészült süteményeket. Akár csak porcukorral meghintve is nagyon finomak, de mártsuk nyugodtan fehércsokiba, majd szórjuk meg egy kis liofilizált gyümölcsel és máris sokkal villantósabb desszertet kapunk.

HOZZÁVALÓK

·1db L-es tojás

·60g barnacukor

·10g tej

·8g méz

·70g liszt

·3g sütőpor

·1g só

·80g olvasztott vaj (+egy

pici a formák

kikenéséhez)

·reszelt citrom, lime héj



Nézd meg, hogy készítjük mi!



Sárgabarack krémmel töltött CANELÉ

12 darab



Előkészítés: 20 perc

Teljes idő: 60 perc

ESZKÖZÖK

- Canelé sütőforma (fém)
- Konyhai robotgép habverő feltéttel, vagy egy kézi mixer
- Lábas
- Szita
- Kancsó
- Kenő ecset
- Kézi habverő
- Botmixer

HOZZÁVALÓK

- 500g zsíros tej
 - 1db egész tojás
 - 2db tojás sárgája
 - 140g liszt
 - 200g kristálycukor
 - 30g vaj
 - 50g barna rum
 - ½ rúd vanília, vagy 1tk vanília paszta
- A kenéshez: 20g vaj+10g méhviasz (elhagyható, de úgy nem lesz olyan szép fényes)
- összeolvasztva.



MINDENKÉPP fém sütőformára van szükség, a szilikon ebben az esetben nem jó.

Sárgabarack krém:

- 450g sárgabarack
- 3-4ek kristálycukor (ízlés szerint)
- 1-1,5 ek keményítő + kevés hideg víz a feloldásához
- pár csepp citromlé

Nézd meg, hogy készítjük mi!



Sárgabarack krémmel töltött CANELÉ

ELKÉSZÍTÉS



A sárgabarack krém elkészítése:

1. Egy lábasban tegyük fel lassú lángon a sárgabarackot a cukorral főni. Ha nagyon le akar kapni, akkor pár csepp citromlevet tehetünk alá, de nem kell sok, hamar levét fog magától is eresztetni.
2. Eközben keverjük csomómentesre a keményítőt egy kevés vízzel.
3. Miután a sárgabarack már nagyjából megfőtt, húzzuk le a tűzről és botmixerrel pürésítsük.
4. A keményítőt gyors keverés mellett csurgassuk hozzá a püréhez.
5. Tegyük vissza a tűzre és közepes lángon főzzük sűrűre. Amint felforr, megváltozik a színe is, onnantól még kb. fél-1 perccig forraljuk.
6. Tegyük egy tálba takarjuk le folpackkal úgy, hogy érintkezzen a felületével és hűtsük ki.
7. Felhasználás előtt keverjük át egy kicsit és töltsük habzsákba.

Canelé elkészítése:

1. Egy lábasban összeolvasztjuk a tejet, vaját, rumot és a vanília kikapart magjait (ne forraljuk fel!), majd tegyük félre kicsit hűlni.
2. Eközben az egész tojást és a tojások sárgáját alaposan habosítsuk ki a cukorral egy konyhai robotgép, vagy kézi mixer segítségével. Akkor jó, ha szinte teljesen kifehéredik és nagyon könnyű, habos.
3. Folyamatos keverés közben lassan adjuk hozzá a tejes rész 1/3-át.
4. Szitáljuk bele a lisztet és keverjük csomómentesre.
5. Végül adjuk hozzá a maradék tejes részt és alaposan keverjük el a tésztát.
6. Lefedve tegyük hűtőbe egy éjszakára.
7. Másnap melegítsük elő a sütőt 250°C-ra légkeveréssel és hagyjuk legalább fél órát így menni, hogy biztosan kellően bemelegedjen. Ezt legkönnyebben egy sütőhőmérővel ellenőrizhetjük.
8. Eközben vékonyan kenjük ki a formákat a vajás méhviaszos keverékkel.
9. A tésztát a hűtőből kivéve alaposan keverjük fel, majd egy kancsó segítségével adagoljuk a formákba. Ne töltsük teljesen tele, hagyjunk kb. 1-1,5 cm helyet a sütőforma pereméig.
10. Sütés: 250°C-on légkeveréssel süssük 17 perccig a canelét, majd csökkentjük 220°C-ra a hőmérsékletet és alsó-felső sütési módban süssük még 30 perccig.
11. A sütőből kivéve tegyünk a tetejére egy rácsot, fogjuk hozzá határozottan és fordítsuk meg, majd emeljük le a süteményekről a sütőformát Vigyázat, nagyon forró a sütőforma!
12. Kihűlés után egy hurkapálca segítségével fúrunk lyukat a sütemények aljába és habzsákból töltsük meg a sárgabarack krémmel.

Csokis - erdeigyümölcsös choux hengerek

6 darab



Előkészítés: 30 perc

Teljes idő: 90 perc

ESZKÖZÖK

Konyhai mérleg

Lábas

Spatula

Botmixer

Perforált szilikon sütőlap 3db

Konyhai robotgép, vagy kézi mixer

Kézi habverő

Habzsák

Csillag nyomócső

Szita/szűrő

Fém desszert gyűrű (D=75mm, H=55mm)



HOZZÁVALÓK

Égetett tészta:

80g tej

80g víz

75g vaj

90g liszt

145g tojás

csipet só

nagy csipet cukor

Csokis krém:

300g tej

2db tojás sárgája

60g vaníliás cukor

10g liszt

20g étkezési keményítő

30g vaj

100g étcsokoládé

200g hideg habtejszín

(min. 30%-os)

Erdeigyümölcsös felvert ganache:

150g fehércsoki

75g erdeigyümölcs püré

75g habtejszín (min. 30%-os)

1ek vaj

Erdeigyümölcs krém:

300g erdeigyümölcs

60g cukor

1,5ek keményítő

30g víz

Nézd meg, [hogy készítjük mi!](#)



Csokis - erdeigyümölcsös choux hengerek



ELKÉSZÍTÉS

Égetett tészta elkészítése:

1. Melegítsük elő a sütőt 220 °C-ra.
2. A tejet, vizet, vaját, cukrot és sót tegyük egy lábasba, majd éppen forraljuk fel
3. A tűzről húzzuk le és adjuk hozzá a lisztet, majd egy fakanál segítségével alaposan keverjük el.
4. Tegyük vissza a tűzre és közepes lángon, folyamatosan keverve reszteljük a tésztát még 2-3 percig. Akkor jó, amikor már vékony réteg képződik a lábas alján.
5. Ezután tegyük a robotgép táljába és hagyjuk néhány percig hűlni.
6. Tegyük a robotgépre a krémkeverő lapátot, majd közepes fokozaton keverve folyamatosan, lassan adagoljuk hozzá a villával kissé felvert tojást. Mindig hagyjuk időt, hogy a tojás szépen elkeveredjen a tésztával. Amennyiben nincs konyhai robotgépünk, úgy fakanállal is keverhetjük, de ügyeljünk, hogy mindig egyenmúsítsuk a tésztát.

A tojás mennyisége csak körülbelüli, előfordulhat, hogy kicsivel kevesebbre, vagy többre lesz szükség. Mindig figyeljük a tészta állagát, akkor van kész, ha a keverőlapátot kiemelve a tálból, szépen lassan folyik le róla a tészta.

7. A kész tésztát töltjük habzsákba.
8. A sütőformákat készítsük elő. Tegyük a tepsibe egy perforált szilikon sütőlapot, majd a másiktól vágjunk a hengerek magasságának megfelelő csíkokat. Ezeket helyezzük a gyűrűk belsejébe és vágjuk megfelelő hosszúságúra, hogy pont körbe érjen belül. Tegyük a gyűrűket az előkészített tepsire.
9. A tésztából töltjük meg kb. 1/4-ig a formákat, majd a tetejükre borítsunk egy újabb perforált szilikon sütőlapot, valamint tegyük a tetejére egy másik tepsit és súlyozzuk le pl. egy jénaival.
10. Sütés: 220 °C-on 18perc, majd 180 °C-on, légkeveréssel 30 perc.
11. A sütőből kivéve vegyük le róluk a gyűrűket és a méretre vágott szilikonlapot is, majd hagyjuk teljesen kihűlni.

Nézd meg, hogy készítjük mi!

Csokis -erdeigyümölcsös choux hengerek



Csokis krém:

1. A tojások sárgáját kézi habverővel fehéredésig habosítjuk a cukorral.
2. Hozzáadjuk a lisztet és a keményítőt, majd csomómentesre keverjük.
3. A tejet egy lábasban gyöngyözésig melegítjük, majd a tűzről levéve lassan, folyamatosan keverés mellett hozzáadjuk a tojásos részhez.
4. Az egészet visszaöntjük a lábasba és alacsony lángon folyamatos keverés mellett sűrűre főzzük. Egy-két rottyanás után el is készült.
5. A tűzről levéve egy spatula segítségével belekeverjük a kockákra vágott vajat.
6. Ezután hozzáadjuk a felaprított étcsokoládét is és simára keverjük.
7. Egy szűrőn nyomjuk át a krémet, hogy az esetleges csomókat, darabokat kiszűrjük és sima krémet kapjunk.
8. Simítsunk a krém tetejére egy fóliát, majd tegyük hűtőbe 3-4 órára.
9. A sütemények összeállítása előtt a HIDEG tejszínt és a mascarponét verjük fel közepesen kemény habbá.
10. A lehűlt csokis alapot finoman keverjük át egy spatula segítségével (óvatosan, ha túlkeverjük, akkor folyós lesz!), majd lazítsuk a tejszínes habbal.
11. Tegyük habzsákba, felhasználásig tartsuk hűtőben.

Erdeigyümölcsös felvert ganache:

1. A csokit vágjuk kis darabokra és tegyük egy magas falú edénybe.
2. Adjuk hozzá a vaját is.
3. A tejszínt és az erdeigyümölcs pürét melegítsük egy lábasban gyöngyözésig, majd öntsük a csokira.
4. Hagyjuk 1-2 percig állni, majd egy hotmixer segítségével egyneműsítsük a krémet.
5. Tegyük egy tálba és takarjuk le egy fóliával úgy, hogy érintkezzen a krém felületével.
6. Tegyük egy éjszakára hűtőbe.
7. Felhasználás előtt egy kézi mixer segítségével habosítsuk ki a krémet. Ne legyen nagyon-nagyon kemény, de jól tartsa a formáját.
8. Tegyük egy csillagcsővel ellátott habzsákba.

Nézd meg, hogy készítjük mi! 

Csokis -erdeigyümölcsös choux hengerek



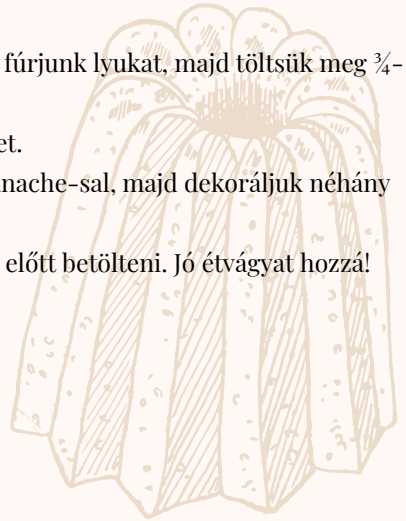
Erdeigyümölcs krém:

1. Egy lábasban közepes lángon tegyük fel főni az erdeigyümölcsöt a cukorral.
2. Mikor már jól megfőtt a gyümölcs és levet eresztett, egy botmixerrel turmixoljuk le, majd szűrjük át egy szűrőn.
3. A keményítőt keverjük el egy kevés vízzel, majd keverjük hozzá a leszűrt püréhez.
4. Öntsük vissza a lábasba és közepes lángon, folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel a krémet. Forrás után még főzzük kb. fél-1 percig, majd öntsük egy tálba, takarjuk le fóliával kontaktban és hűtsük ki.
5. Felhasználás előtt kicsit kavargatjuk át, majd tegyük egy habzsákba.

Összeállítás:

1. A tésztahengerek tetejére egy szívószál/hurkapálca segítségével fúrunk lyukat, majd töltjük meg $\frac{3}{4}$ -ig a csokis krémmel.
2. A közepébe töltjük a maradék helyre az erdeigyümölcsös krémet.
3. A tetejét díszítjük kedvünk szerint a felvert erdeigyümölcsös ganache-sal, majd dekoráljuk néhány szem friss gyümölcessel.

Ez a sütemény frissen fogyasztva a legfinomabb, így érdemes tálalás előtt betölteni. Jó étvágyat hozzá!



Nézd meg, [hogy készítjük mi!](#)

Levendulás-limonádés macaron olasz módszerrel

30 darab



Előkészítés: 20 perc

Teljes idő: 120 perc

ESZKÖZÖK

Keverőtál

Maghőmérő

Konyhai mérleg

Szilikon sütőlap (más is jó, pl. teflon)

Szita

Konyhai robotgép, habverő fejjel

Spatula

Gyorsforraló

Habzsák

Botmixer

8-10mm-es sima cső



HOZZÁVALÓK

Hozzávalók (kb. 60-65 db héjhoz):

150g mandulaliszt (extra finom)

150g porcukor

2*56g tojásfehérje (szobahőmérsékletű)

150g kristálycukor

35g víz

Gél ételfesték (elhagyható, amennyiben fehér színű macaronokat szeretnénk)

Citromkrém:

2db tojás sárgája

1db nagyobb citrom leve és héja

20g vaj

25g cukor

Citromos levendulás ganache:

200g fehércsoki

60g tejszín (min. 30% zsírtartalmú)

3ek citromkrém

1ek szárított levendula

Áfonyaszelé:

200g áfonya

1-2 ek cukor (ízlés szerint)

Pár csepp citromlé

1ek étkezési keményítő

20-30g hideg víz

Nézd meg, hogy készítjük mi!



Levendulás-limonádés macaron olasz módszerrel

ELKÉSZÍTÉS



A macaron héjak elkészítés:

1. Melegítsük elő a sütőt 170°C-ra.
2. Szitáljuk egybe a mandulalisztet és a porcukrot (ha túl nagy szemcsés a mandulaliszt, akkor 1:1 arányban a porcukorral együtt kávédarálóba teszem pár másodpercre és utána könnyedén átszitálható a finom szitán).
3. Adjuk hozzá az egyik 56g tojásfehérjét, majd egy spatula segítségével keverjük homogénre. Egy sűrű pasztát fogunk kapni.
4. Tegyük a kristálycukrot gyorsforralóba és adjuk hozzá a vizet. Közepes lángon kezdjük el melegíteni úgy, hogy a maghőmérővel folyamatosan ellenőrizzük a hőmérsékletét. 118°C-ra kell melegítenünk a szirupot!
5. Eközben tegyük a másik 56g tojásfehérjét a robotgép keverőtábjába és mikor a szirup hőmérséklete 105–110°C körül jár, kezdjük el habosítani közepes fokozaton.
6. Mikor már kicsit habos, vegyük feljebb a robotgépet, de ne a maximumra. Közben folyamatosan figyeljük a szirup hőmérsékletét! Amikor eléri a 118°C-ot, akkor a tojásfehérjének szép fehér habosnak kell lennie, de nem törősenek! Ha közben látjuk, hogy túl gyorsan habosodik a fehérje, nyugodtan vegyük lejjebb a keverőfokozatot.
7. Amikor a szirup elérte a 118°C-ot, a tál oldalán végig folytatva, vékony sugárban csurgassuk hozzá a tojásfehérje habhoz úgy, hogy közben a keverő magas fokozaton megy.
8. Folyattuk a habosítást kb. 5 percig magas fokozaton, míg szép kemény habot kapunk, ami megtartja a formáját. Ugyanakkor figyeljünk arra, hogy ne verjük túl a habot. Ezt úgy ellenőrizhetjük, hogy időnként megállítjuk a robotgépet, és mikor a kiemelt keverőfejen lévő hab szép egyenesen áll, akkor elkészült, azonban ha tüskeszerűen sok csúcs van, akkor már sajnos túlvértük.
9. Adjuk hozzá a mandulalisztes pasztát és pár mp-ig keverjük alacsony fokozaton. (Aki nem érzi biztosnak magát a robotgépes keverésben, az nyugodtan vegyen ki egy kevés habot, lazítsa fel a mandulalisztes masszát és fokozatosan adagolja a habot, míg az összeset hozzá nem adta.)
10. Adjuk hozzá az ételfestéket (amennyiben használunk), majd spatulával „keverjük” tovább a tésztát. A keverés itt inkább kívülről befelé történő forgatást jelent, óvatosan kell bánnunk a masszával, nehogy túlkeverjük. Akkor jó az állaga, ha a spatuláról folyamatosan, de nem gyorsan folyik le a massa.

Nézd meg, hogy készítjük mi!

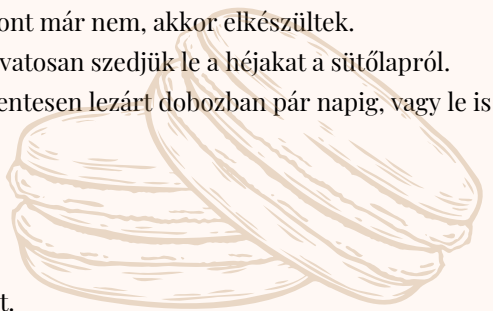
Levendulás-limonádés macaron olasz módszerrel



11. Töltsük 8-10mm-es csővel ellátott habzsákba az elkészült tésztát.
12. Nyomkodjunk egyforma nagyságú korongokat a szilikon sütőlapra. Figyeljünk arra, hogy hagyjunk elég helyet a macaronok között, mert valamennyit terülni fog a masszá.
13. Alaposan csapkodjuk a szilikon lapot a pulthoz, hogy az esetleges levegőbuborékok a felszínre jöjjenek. Ezeket egy fogpiszkáló segítségével szűrjük ki és egyengessük el a masszát.
14. Pihentessük 10-12 percig a kinyomkodott macaronokat.
15. Tegyük egy felfordított tepsire a szilikonlapot, így sütés közben jobban áramlik a levegő.
16. Sütés: 155°C-on 18-19perc. Úgy ellenőrizhetjük, hogy elkészültek-e a macaronok, hogy a tetejét picit megmozgatjuk. Ha mozog, akkor még nem jó, ha viszont már nem, akkor elkészültek.
17. Hagyjuk a szilikon lapon teljesen kihűlni őket, majd óvatosan szedjük le a héjakat a sütőlapról.
18. Felhasználásig tároljuk nyugodtan hűtőben egy légmentesen lezárt dobozban pár napig, vagy le is fagyaszthatjuk őket.

Citromkrém elkészítése:

1. A tojások sárgáját alaposan kihabosítjuk a cukorral.
2. Egy lábasban felforraljuk a citrom levét és reszelt héját.
3. Vékony sugárban, folyamatos keverés mellett a tojáshoz csurgatjuk a citromlevet, majd az egészet visszaöntjük a lábasba.
4. Alacsony lángon addig főzzük, míg be nem sűrűsödik.
5. A tűzről levéve belekeverjük a vajat, majd leszűrjük.
6. Azonnal használhatjuk a ganachehoz, de kontaktba fóliával letakarva hűtőbe is tehetjük felhasználásig.



Nézd meg, hogy készítjük mi!



Levendulás-limonádés macaron olasz módszerrel



Citromos levendulás ganache elkészítése:

1. A tejszínhez adjuk hozzá levendulát és tegyük hűtőbe pár órára.
2. A felaprított csokit és a citromkrémet tegyük egy magas falú edénybe.
3. A levendulás tejszínt forraljuk fel, majd szűrjük le és a tejszínt öntsük a csokira.
4. 1-2 percet hagyjuk állni, majd botmixer segítségével egyneműsítsük a krémet. Ha a citromkrém hideg volt és a tejszín nem olvasztja meg rendszeren a csokit, akkor nyugodtan dobjuk be a mikróba 15-20 mp-re és utána folytassuk a botmixerezést.
5. Tegyük egy tálba, takarjuk le kontakthoz fóliával és tegyük hűtőbe egy éjszakára.
6. Felhasználás előtt tegyük habzsákba. Amennyiben nem húzott volna be rendszeren a krém, úgy kézi mixer segítségével habosítsuk ki a megfelelő állag eléréséig.

Áfonyazselé elkészítése:

1. Egy lábasban közepes lángon tegyük fel főni az áfonyát a cukorral és néhány csepp citromlével.
2. Mikor már jól megfőtt a gyümölcs és levet eresztett, egy botmixerrel turmixoljuk le.
3. A keményítőt keverjük el egy kevés vízzel, majd keverjük hozzá a gyümölcshöz.
4. Tegyük vissza a tűzhelyre és közepes lángon, folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel a krémet. Forrás után még főzzük kb. fél-1 percig, majd öntsük egy tálba, takarjuk le fóliával kontakthoz és hűtsük ki.
5. Felhasználás előtt kicsit kavarjuk át, majd tegyük egy habzsákba.

Összeállítás:

1. Párosítsuk össze a macaron héjakat méretük szerint.
2. Tegyük egy kicsi citromos krémet a héjak közéjébe alulra és felülre is. (Éppen csak „kenjük” meg a krémmel a héjakat, ez megakadályozza, hogy a gyümölcsös tölteléktől elázzanak).
3. Csináljuk egy gyűrűt a citromos ganache-ból az alsó héjra (hagyjunk 2-3mm helyet a szélétől).
4. Töltsük a gyűrű közéjébe az áfonyazselét, majd helyezzük rá a tetejét és óvatosan nyomjuk rá, igazítsuk el szépen.
5. Légmentesen lezárt dobozban tegyük hűtőbe 8-10 órára fogyasztás előtt, hogy szépen megpuhuljanak a macaron héjak és az egész összeálljon.

Nézd meg, hogy készítjük mi!



Karamell-mogyoró-kávés mousse torta

12 darab

Előkészítés: 60 perc

★★★★★
Teljes idő: 120 perc +
fagyasztás

ESZKÖZÖK

Silikomart Gem 1000 forma

Állítható tortakeret

Szilikon sütőlap

Sütőpapír

Tepsi

Spatula

Kézi mixer

Botmixer

Késes aprító

Maghőmérő

Szűrő

Szita

Kézi habverő

Konyhai mérleg



HOZZÁVALÓK

Mogyorós piskóta

1db L-es tojás

63g kristálycukor

63g tej

10g olaj

75g liszt

30g darált törökmogyoró

4g sütőpor

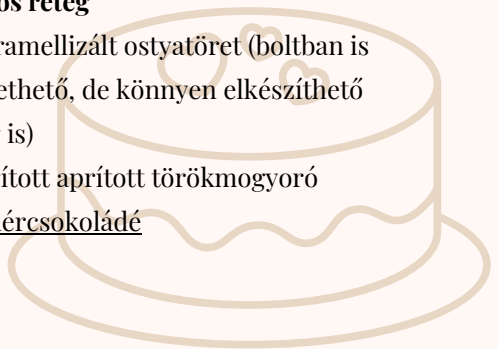
csipet só

Ropogós réteg

30g karamellizált ostyátöret (boltban is
beszerethető, de könnyen elkészíthető
háziilag is)

20g pirított aprított törökmogyoró

50g fehércsokoládé



Nézd meg, hogy készítjük mi!



Karamell-mogyoró-kávés mousse torta

HOZZÁVALÓK

Karamelizált ostyátöret

30g puha vaj
30g porcukor
30g tojásfehérje
30g liszt

Karamell

100g kristálycukor
100g habtejszín (min. 30%-os)
75g vaj
2g zselatin+10g hideg víz
Nagy csipet só (ízlés szerint)

Karamell glazúr

125g cukor
50g víz
105g glükóz szirup
8g zselatin + 40g hideg víz
100g cukrozott sűrített tej
110g fehércsokoládé
Citromsárga és narancssárga ételfesték
Arany lüszter por

Kávés mousse

200g fehércsokoládé
140g zsíros tej
285g HIDEG habtejszín (min. 30%-os)
7,5g zselatin + 40g hideg víz (vagy 7,5g lapzselatin)
1ek instant kávé



Nézd meg, hogy készítjük mi! 



Karamell-mogyoró-kávé mousse torta



ELKÉSZÍTÉS

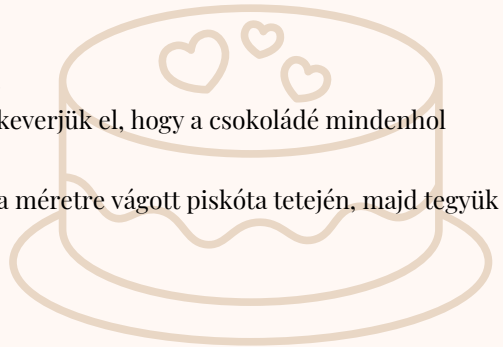


Mogyorós piskóta:

1. Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.
2. Válasszuk ketté a tojást és a fehérjét verjük közepesen kemény habbá a cukor felével.
3. A sárgáját habosítsuk fehéredésig a cukor másik felével, majd adjuk hozzá a tejet és az olajat és alaposan keverjük el.
4. Szítáljuk hozzá a lisztet, sütőport, sót és adjuk hozzá a mogyorót is, majd keverjük csomómentesre.
5. Lazítsuk a masszát a tojásfehérje habbal.
6. Egy spatula segítségével simítsuk sütőpapírral bélelt tepsire a tésztát úgy, hogy ki tudjunk majd belőle vágni egy 13x13cm-es négyzetet.
7. Sütés: 170°C, alsó-felső sütés, 12-15perc.
8. Kihűlés után a tortakeretet állítsuk 13x13cm-re és szűrjük ki vele a piskótából a megfelelő méretet.

Ropogós réteg:

1. Mikróban, vagy vízgőz fölött olvasszuk fel a fehércsokit.
2. Adjuk hozzá az ostyátöretet és a mogyorót és alaposan keverjük el, hogy a csokoládé mindenhol bevonja.
3. Az elkészült ropogós réteget oszlassuk el egyenletesen a méretre vágott piskóta tetején, majd tegyük fagyasztóba.



Karamellizált ostyátöret:

1. Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.
2. A vajat alaposan habosítsuk ki a porcukorral.
3. Adjuk hozzá a tojásfehérjét és ezzel is keverjük homogénre.
4. Végül adjuk hozzá a lisztet és keverjük csomómentesre.
5. Egy spatula segítségével kenjük ki a masszát egy szilikon sütőlapra olyan vékonyan, hogy szinte átlátszódjon alatta a lap. Ebből az adagból és 3 sütőlapnyit tudtam kikenni.
6. Sütés: 160°C, légkeverés, 5-8 perc (akkor van kész, ha szép aranybarna mindenhol)
7. A sütőből kivéve hagyjuk a lapon kihűlni, majd morzsoljuk apró darabokra.
8. Légmentesen lezárt dobozban tárolható.

Nézd meg, hogy készítjük mi!



Karamell-mogyoró-kávés mousse torta

ELKÉSZÍTÉS

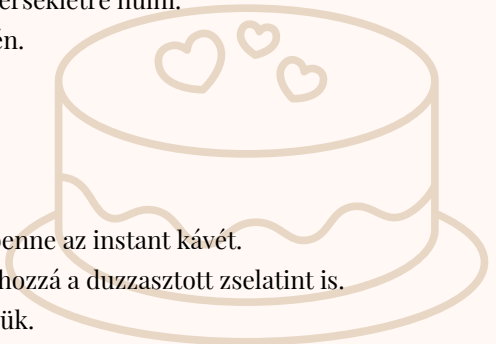


Karamell:

1. A zselatinra öntsük rá a hideg vizet, hagyjuk megduzzadni.
2. Egy magasfalú lábasban közepes lángon kezdjük el a cukrot karamellizálni.
3. Mikor a 2/3-a már felolvadt, óvatosan kevergessük, hogy ne égjen meg a cukor.
4. Közben mikróban forrósítsuk fel a tejszínt.
5. Mikor az összes cukor felolvadt és szépen karamellizálódott, gyors keverés mellett adjuk hozzá a forró tejszínt. VIGYÁZAT, nagyon fog gőzölni, ne égessük meg magunkat.
6. Közepes lángon főzzük még 3-4 percig ó, hogy szépen besűrűsödjön.
7. Adjuk hozzá a sót.
8. A tűzről levéve adjuk hozzá a kockára vágott vaját és keverjük homogénre.
9. Ezután mehet bele a megduzzasztott zselatin is és ezt is alaposan keverjük el.
10. Az elkészült karamellt szűrjük le és hagyjuk szobahőmérsékletre hűlni.
11. Ezután oszlassuk el egyenletesen a ropogós réteg tetején.
12. Alaposan fagyasszuk ki.

Kávés mousse:

1. Duzzasszuk fel a zselatint a hideg vízben.
2. A tejet forrósítsuk fel (de ne forraljuk), majd oldjuk fel benne az instant kávé.
3. A forró tejet adjuk a feldarabolt fehércsokihoz és adjuk hozzá a duzzasztott zselatint is.
4. Hagyjuk 1-2 percet állni, majd botmixerrel egyneműsítsük.
5. Tegyük egy nagy tálba és hagyjuk hűlni. Néha keverjük ét egy spatulával, hogy ne bőrösödjön meg a teteje.
6. Közben a hideg tejszínt verjük habbá. Ne legyen kemény, de ne legyen nagyon folyós, lágy sem. Félúton álljunk meg a lágy és kemény hab állag között.
7. Két részletben lazítsuk a csokis krémet a tejszínhabbal. Óvatos mozdulatokkal dolgozzunk.



Nézd meg, hogy készítjük mi!



Karamell-mogyoró-kávés mousse torta



ÖSSZEÁLLÍTÁS



1. A szilikon formát helyezzük olyan merev alátétre, mellyen együtt könnyen tudjuk mozgatni, fagyasztóba rakni.

2. Öntsük a mousse-t a formába kb. 2/3-ig.

3. Vegyük ki a keretből az elkészült insertet, majd a karamellás réteggel lefelé helyezzük a formába és nyomjuk be addig, hogy a piskóta teteje egy szintbe kerüljön a forma peremével.

4. Amennyiben szükséges, töltsük ki a maradék helyet mousse-szal.

5. Tegyük fagyasztóba egy éjszakára.

Karamell glazúr:

1. Egy lábasban közepes lángon olvasszuk fel a cukrot óvatosan kevergetve, amíg halvány karamell színű nem lesz. Kerüljük a forralást.

2. Öntsük egy szilikon lapra az elkészült karamellt és hagyjuk kihűlni.

3. Törjük darabokra a karamellt és egy aprítóban őröljük finomra.

4. A csokót, sűrített tejet és duzzasztott zselatint tegyük egy magasfalú edénybe.

5. Egy lábasba mérjünk 100g-ot a karamell cukorból és adjuk hozzá a vizet és a glükóz szirupot.

6. Forraljuk fel a keveréket (105°C-ra), majd öntsük a csokira.

7. Adjunk hozzá pár csepp sárga és narancssárga ételfesték gél, valamint egy kávéskanál lüsztér port.

8. Egy botmixer segítségével egyenmúsítsuk az egészet. Próbáljunk minél kevesebb buborékot képezni.

9. Takarjuk le folpackkal úgy, hogy érintkezzen a felszínével.

10. Tegyük hűtőbe egy éjszakára.

Glazúrozás:

1. Másnap tegyük mikróba a glazúrt és 30-40 másodperc alatt olvasszuk közepes sűrűségűre.

2. Botmixerrel egyenmúsítsuk, kerüljük a buborékképződést!

3. 30-35°C-on használjuk!

4. Vegyük ki a fagyasztóból a mousse-t és óvatosan fordítsuk ki a formából.

5. Helyezzük egy poharra, melyet egy tálcára rakunk.

6. Egyenletesen öntsük le a megfelelő hőmérsékletű glazúrral, majd várjuk meg, míg lecsöpög és kissé megszilárdul.

7. Egy éles kés/olló segítségével vágjuk le a lelógó glazúrdarabokat és óvatosan helyezzük át egy tortaalátétre.

8. A tetejét díszítsük tetszőlegesen (mogyoróval, arany fóliával, csokidíszekkel)

9. Tegyük hűtőbe 5-6 órára, hogy teljesen felolvadjon.

Nézd meg, hogy készítjük mi!



Málnás-csokis tarte

6 darab



Előkészítés: 20 perc

Teljes idő: 90 perc +
hűtés

ESZKÖZÖK

Konyhai mérleg

Sütőpapír

Perforált szilikon lap

Nyújtófa

Tarte gyűrű

Konyhai robotgép

Botmixer

Szilikon tuile forma

HOZZÁVALÓK

Csokis tarte kosárkák

140g finomliszt

20g kakaópor

25g mandulaliszt/őrölt mandula

80g hideg vaj

55g porcukor

1 kisebb tojás

1 csipet só

Málnás mascarpone krém

80g mascarpone

80g málnazselé

Málnazselé

200g málna

40g cukor

1ek keményítő

Kevés hideg víz

Étcsoki ganache

100g étcsokoládé

100g habtejszín (min. 30%-os)

Tuile díszítés

20g puha vaj

20g porcukor

20g tojásfehérje

20g liszt

kevés rózsaszín ételfesték gél

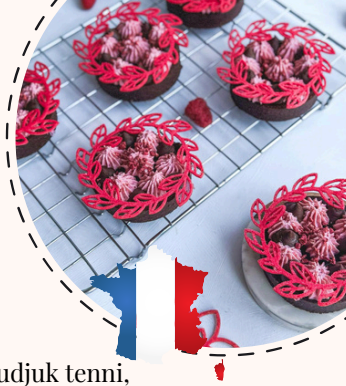


Nézd meg, hogy készítjük mi!



Málnás-csokis tarte

ELKÉSZÍTÉS

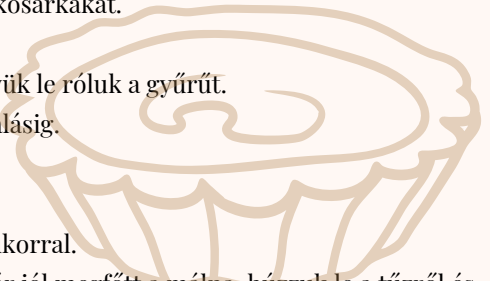


Csokis tarte kosárcák

1. A lisztet, kakaót, mandulát és a porcukrot elmorzsoljuk a vajjal. Ezt konyhai robotgép keverőfejével, lassú fokozaton nagyon könnyen meg tudjuk tenni, így a vaj sem melegszik fel.
2. Adjuk hozzá a sót és a villával kissé felvert tojást, majd gyors mozdulatokkal gyúrjuk össze a tésztát. Ne gyúrjuk sokat, hogy ne melegedjen fel a vaj.
3. Osszuk 2 felé a tésztát, majd két sütőpapír között mindkét rész nyújtsuk kb. 2mm vastagságúra.
4. Tegyük hűtőbe minimum egy órára, de jobb, ha 2-3 órát is pihen a tészta.
5. Következik a tarte-ok formázása. Először szúrjunk ki köröket az egyik tésztalapból a tarte gyűrűk segítségével.
6. A másik lapot vágjuk 2,5-3 cm széles, hosszú csíkokra.
7. A körökre helyezzük rá a gyűrűket úgy, hogy a peremük felfelé legyen, majd a csíkoket helyezzük a gyűrű belsejébe és simítsuk szépen az oldalához.
8. Ha hosszabb a csík, akkor vágjuk megfelelő méretre, majd nyomjuk össze az illesztésnél a tészta két végét, hogy ne maradjon hézag.
9. Picit nyomjuk lefelé is a tésztacsíkot, hogy az aljához is megfelelően illeszkedjen.
10. Az elkészült kosárcákat tegyük 20 percre fagyasztoába.
11. Közben melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.
12. Sütés előtt egy éles késsel vágjuk le a peremen túlnyúló felesleges tésztát és szurkáljuk meg az alját egy villával.
13. Szerintem perforált szilikon sütőlapon a legjobb sütni a kosárcákat.
14. Sütés: 170 °C, 20-25perc, alsó-felső sütés
15. A sütőből kivéve hagyjuk kihűlni a kosárcákat, majd vegyük le róluk a gyűrűt.
16. Légmentesen lezárt dobozban tárolhatjuk őket felhasználásig.

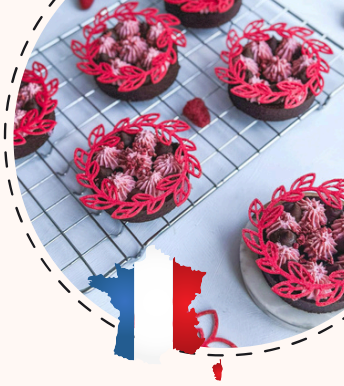
Málnaszelé:

1. Egy lábasban közepes lángon tegyük fel főni a málnát a cukorral.
2. A keményítőt keverjük el egy kevés vízzel, majd mikor már jól megfőtt a málna, húzzuk le a tűzről és folyamatos keverés mellett csorgassuk hozzá.
3. Tegyük vissza a lábast a tűzhelyre és közepes lángon, folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel a krémet. Forrás után még főzzük kb. fél-1 percig, majd öntsük egy tálba, takarjuk le fóliával kontaktban és hűtsük ki.
4. Felhasználás előtt kicsit kavargatjuk át, majd tegyük egy habzsákba.
5. Töltsük meg a tarte kosarakat kb. félig a málnakrémmel.



Málnás-csokis tarte

ELKÉSZÍTÉS



Étesoki ganache

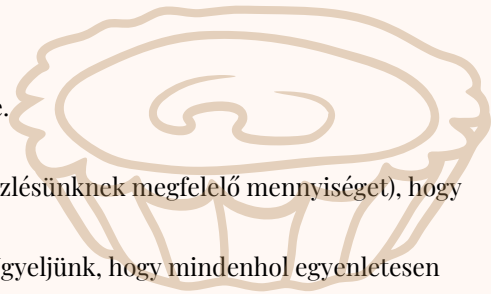
1. Közvetlenül a tarte-ok összeállítására előtt készítsük el.
2. A tejszínt forrósítsuk fel, de ne forraljuk!
3. Öntsük a forró tejszít az étesokoládéra.
4. Várjuk 1-2 percet, majd hotmixerrel turmixoljuk simára.
5. Öntsük a málnakrémre csokiganache-t. Töltsük vele teljesen tele a tarte kosarakat.
6. Tegyük hűtőbe 2-3 órára, hogy szépen megszilárduljon a csokikrém.
7. A maradék csokiganache-t tegyük sima csővel (8-10mm-es) ellátott habzsákba.

Málnás mascarpone krém

1. A mascarpone és a hideg málnaszelét egy kézi mixer segítségével habosítsuk ki, míg szép, egynemű krémet kapunk.
2. Tegyük francia csillagszóval ellátott habzsákba és tegyük hűtőbe felhasználásig.

Tuile díszítés

1. A vaját alaposan habosítsuk ki a porcukorral.
2. Adjuk hozzá a tojásfehérjét és ezzel is keverjük homogénre.
3. Végül adjuk hozzá a lisztet és keverjük csomómentesre.
4. Adjunk hozzá egy késhegynyi rózsaszín ételfestéket (vagy ízlésünknek megfelelő mennyiséget), hogy szép pasztell rózsaszín tésztát kapjunk.
5. Egy spatula segítségével kenjük a tuile formába a tésztát. Ügyeljünk, hogy mindenhol egyenletesen kitöltse.
6. A felesleget a spatula élével húzzuk le a tetejéről.
7. Sütés: 160°C, alsó-felső sütés, 6-8 perc
8. Figyeljük sütés közben, hogy ne barnuljon a tuile, mert akkor elveszti a szép, halvány rózsaszín színét.
9. A sütőből kivéve pár másodperc múlva egy kés hegyének segítségével emeljük ki a tuilet a formából és helyezzük rácsra kihűlni. Ilyenkor még nagyon rugalmas, így ha szeretnénk, akkor meg is lehet hajlítani és úgy kihűteni.



Díszítés:

Díszítsük a tarte tetejét a mascarpone és krémmel és a megmaradt csokiganache-sal, szórjuk meg egy kevés líoifilizált málnával, majd helyezzük a tetejére a tuilet.

Nézd meg, hogy készítjük mi!



Paris Brest

6 darab



Előkészítés: 20 perc

Teljes idő: 90 perc



ESZKÖZÖK

Szilikon lap

Késes aprító

Konyhai robotgép

Habzsák

Francia csillag nyomócső, 14-15mm

Perforált szilikon sütőlap

Szita

Konyhai mérleg



HOZZÁVALÓK

Cukrászkrém:

250g tej

2db tojás sárgája

50g cukor

15g keményítő

10g liszt

25g vaj

fél rúd vanília kikapart magja

Mogyorós mascarpone krém

250g mascarpone

50g hideg habtejszín (min. 30% zsírtartalmú)

A korábban elkészített cukrászkrém

100g mogyoró praliné

Égetett tészta

120g víz

120g tej

110g vaj

130g liszt

220g tojás

Csipet só

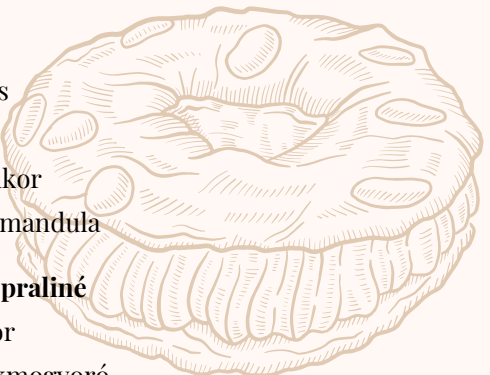
Csipet cukor

Szeletelt mandula

Mogyoró praliné

100g cukor

150g törökmogyoró



Nézd meg, hogy készítjük mi!



Paris Brest



ELKÉSZÍTÉS



Cukrászkrém

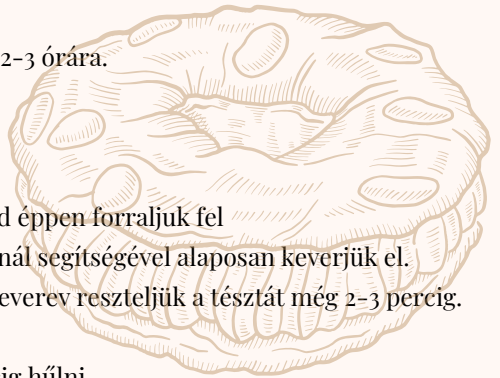
1. A tojássárgájákat a cukorral fehéredésig habosítjuk.
2. Hozzáadjuk a lisztet és a keményítőt, majd egynemű masszává keverjük.
3. Közben a tejbe kaparjuk bele a vaníliarúd magjait, majd melegítsük gyöngyözésig.
4. Ezután folyamatos keverés mellett lassan csurgassuk hozzá a forró tejet a tojásos masszához.
5. Az egészet visszaöntjük a lábasba és közepes lángon sűrűre főzzük.
6. A tűzről levéve spatula segítségével keverjük bele a vajat, egy szűrőn passzírozzuk át az esetleges csomók kiszűrése érdekében.
7. Tegyük egy tálba és fedjük le kontakta folpackkal.
8. Hagyjuk szobahőmérsékletre hűlni, majd tegyük hűtőbe 2-3 órára.

Égetett tészta

1. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.
2. A tejet, vizet, vajat, cukrot és sót tegyük egy lábasba, majd éppen forraljuk fel
3. A tűzről húzzuk le és adjuk hozzá a lisztet, majd egy fakanál segítségével alaposan keverjük el.
4. Tegyük vissza a tűzre és közepes lángon, folyamatosan keverve reszteljük a tésztát még 2-3 percig. Akkor jó, amikor már vékony réteg képződik a lábas alján.
5. Ezután tegyük a robotgép táljába és hagyjuk néhány percig hűlni.
6. Tegyük a robotgépre a krémkeverő lapátot, majd közepes fokozaton keverve folyamatosan, lassan adagoljuk hozzá a villával kissé felvert tojást. Mindig hagyjuk időt, hogy a tojás szépen elkeveredjen a tésztával. Amennyiben nincs konyhai robotgépünk, úgy fakanállal is keverhetjük, de ügyeljünk, hogy mindig egyneműsítsük a tésztát.

A tojás mennyisége csak körülbelüli, előfordulhat, hogy kicsivel kevesebbre, vagy többre lesz szükség. Mindig figyeljük a tészta állagát, akkor van kész, ha a keverőlapátot kiemelve a tálból, szépen lassan folyik le róla a tészta.

7. A kész tésztát töltsük a francia csővel felszerelt habzsákba (ha vékony a habzsák, nyugodtan használatok duplát!).
8. Felhasználásig tegyük hűtőbe.
9. A perforált sütőlapokon porcukrozott kiszúró, vagy tálka segítségével jelöljük ki 8-10cm átmérőjű köröket, így könnyebb lesz a formázás. Vegyétek figyelembe, hogy a tészta sokat fog nőni a sütőben!
10. A tésztából nyomjunk gyűrűket a sütőlapra az előre bejelölt helyekre.
11. A tésztagyűrűk tetejét alaposan szórjuk meg szeletelt mandulával.
12. Sütés: 200 °C-on 15perc, majd 170 °C-on 15-20perc, alsó-felső sütés
13. A sütőből kivéve tegyük a kész gyűrűket rácsra és hagyjuk őket teljesen kihűlni.



Paris Brest



ELKÉSZÍTÉS



Mogyoró praliné

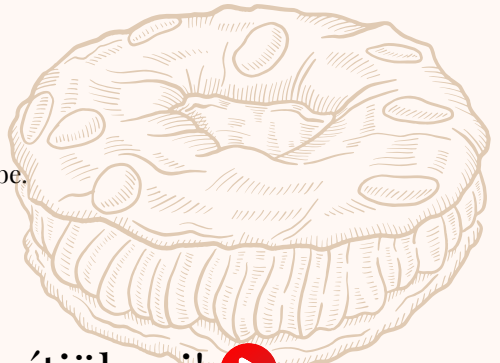
1. Tegyük a mogyorót sütőpapírral bélelt tepsire és pirítsuk meg a sütőben 160-165°C-on, kb. 10perc alatt.
2. A sütőből kivéve tegyük őket tiszta konyharuhába és dörzsöljük le a héjukat amennyire tudjuk.
3. A cukrot tegyük egy vastag aljú lábásba és közepes lángon karamellizáljuk borostyán színnűre.
4. Adjuk a karamellhez a mogyorót és keverjük addig, míg a karamell mindenhol bevonja őket.
5. Borítsuk az egészet egy szilikon sütőlapra/sütőpapírra és hagyjuk kihűlni.
6. Törjük darabokra és késes aprítóban addig zúzzuk, míg folyékony állagot nem kapunk. Ez eltarthat néhány percig. 5-10mp-enként álljunk meg pár másodpercre, nehogy leégessük az aprító motorját. Néha keverjük át egy spatula segítségével. Legyetek kitartóak, előbb-utóbb folyékony lesz!
7. Tegyük légmentesen zárt edénybe és hűtőben tároljuk felhasználásig

Mogyorós mascarpone krém

1. A mascarpone-t és a habtejszít tegyük egy konyhai robotgép táljába és alaposan habosítsuk ki. Jó stabil krémet kell, hogy kapjunk.
2. Adjuk hozzá a pralinét és ezzel is habosítsuk ki.
3. Végül adjuk hozzá a cukrászkrémet is és ezzel is keverjük el. Itt már ne habosítsuk sokáig, különben folyóssá válhat a krémünk.
4. Tegyük csillagsóvel ellátott habzsákba és tartsuk hűtőben felhasználásig.

Összeállítás (közvetlen tálalás előtt a legjobb):

1. A tésztagyűrűket vágjuk félbe egy éles kés segítségével (óvatosan, mintha zsömlét vágnánk ketté).
2. A maradék pralinéból csurgassunk az aljába körbe egy keveset.
3. Szórjuk meg zúzott pörkölt törökmogyoróval
4. Töltsük meg a krémmel körkörös mozdulatokkal.
5. Helyezzük rá a tetejét.
6. Dekorációként hintsük meg porcukorral.
7. Ha nem azonnal fogyasztjuk, akkor tálalásig tegyük hűtőbe.



Nézd meg, hogy készítjük mi!



Köszönjük, hogy velünk sütöttél!



Ne feledd, hogy nagyon sokat számít az alapanyag és a felszerelés minősége!

Ha biztosra szeretnél menni, szerezz be mindent a www.tortastudio.hu-n.

Partnerek



Fibelle

Angelic Pastry Lab
DESSERTMŰHELY

