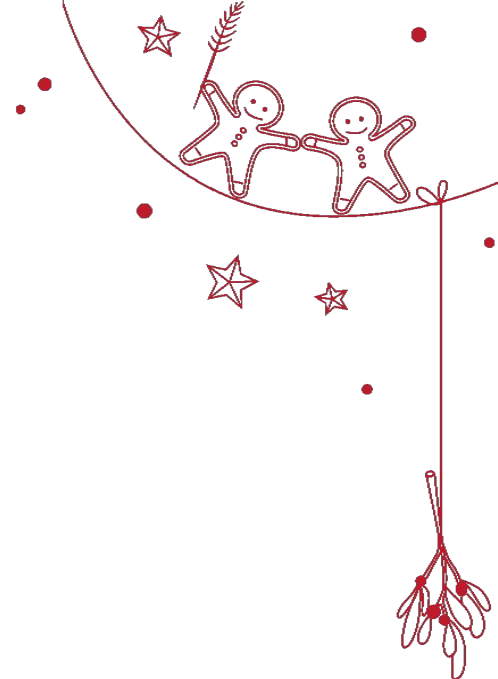


Chouski





Compoziție

- Coajă choux
- Craquelin
- Cremă diplomat
- Umplutură caise
- Elemente de decor

Ingrediente

1. Coajă choux	g
Tegral Clara Ultra	500
Apă	860
Ulei	225
2. Craquelin	g
Făină	100
Unt	80
Zahăr brun	100
3. Cremă diplomat	g
Cremyvit Aeris	200
Apă	500
Passionata	350
4. Umplutură caise	g
Topfil Apricot	Q.S.

Mod de lucru

Coajă choux

Se mixează ingredientele cu paleta mixerului la viteză mare timp de 5 min.

Se toarnă cu poșul choux-uri cu gramajul de 30 și 50 g.

Se așază deasupra discurile de craquelin (pasul următor).

Se coace la temperatura de 170°C.

Craquelin

Se mixează cu paleta untul și zahărul pudră, apoi se încorporează făina.

Se laminează între două foi de copt la grosimea de 2 mm, apoi se congelează. După congelare se taie discuri de dimensiunea choux-urilor.

Cremă diplomat

Se mixează **Cremyvit Aeris** cu apă la viteză mare timp de 5 min, apoi se încorporează **Passionata** semi-bătută.

Umplutură caise

Se umple choux-urile cu 10 și 20 g Topfil.

Ingrediente

5. Elemente de decor	g
Carat Coverlux Dark	Q.S.
Carat Coverlux White	Q.S.

Mod de lucru

Umplere și finisare

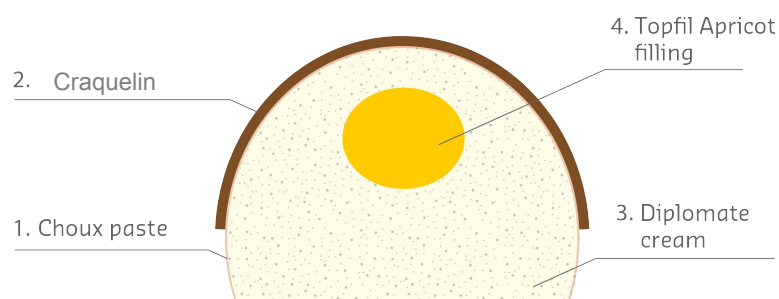
Pălărie: Se întinde un strat de **Carat Coverlux Dark** pe acetofan și se rulează pe un tub cu diametru de 4 cm.

Eșarfă: Se colorează fondantul în diferite culori și se realizează eşarfa.

Ski: Se pulverizează apa pe o tavă curată și se lipește o folie de plastic de dimensiunea 10x20 cm. Se toarnă cu poșul **Carat Coverlux Dark** topit, apoi se ridică tava pentru a se scurge glazura. Înainte să se cristalizeze, se îndoaie ușor marginea foliei de plastic pentru a forma skiurile.

Ochi: Folosiți **Carat Coverlux Dark** și **White** pentru a realiza ochii.

Se aşază eşarfa pe choux, apoi se pune inelul de ciocolată. Se toarnă o cantitate mică de **Passionata** spumată pentru a forma pălăria. Se pun ochii pe inelul de ciocolată și un nas format din fondant, apoi se aşază skiurile.

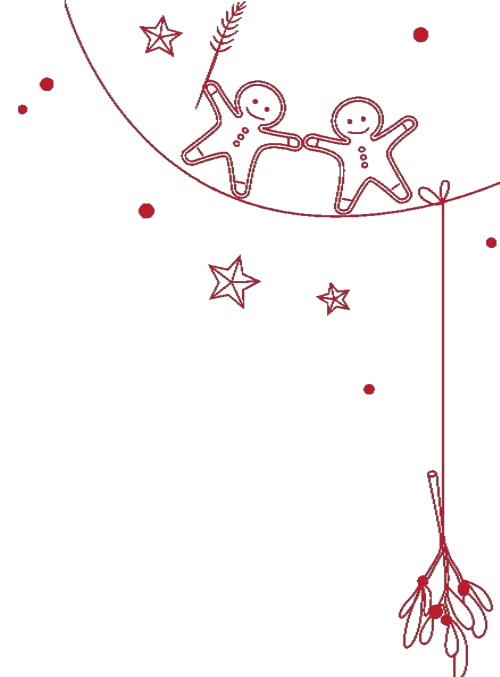


Exotic Winter Dessert



Recipe

Exotic Winter Dessert



Compoziție

1. Bezea
2. Sos de fructe
3. Cremă mango
4. Amber Ganache

Decor

Carat Coverlux Amber

Ingrediente

1. Bezea	g
Albuș	150
Zahăr	300
Amidon	15
Oțet	7
Carat Coverlux Amber	Q.S.
Fulgi de cocos	Q.S.

2. Sos de fructe	g
Topfil Măr	115
Starfruit Mango	120
Banană	½ P
Zest lime	½ P
Gelatină	3
Apă	15

Mod de lucru

Rețetă Bezea

Preparăm bezeaua după metoda elvețiană: albușul cu zahărul se încălzesc la bain-marie până la 60°C.

Albușul se bate la viteză medie până se răcește. La final, se adaugă oțetul și amidonul, se omogenizează.

Bezeaua se aplică cu ajutorul unui dui Ø 5 mm, pe un Flexipan® inversat (semisfere Ø 3-4 cm), pulverizat cu ulei. Bezeaua se pudrează cu fulgi de cocos. Se usucă în cuptorul cu convecție timp de 2h, la temperatura de 75°C, cu trapa deschisă.

Carat Coverlux Amber se topește la 45-50°C, se utilizează la 40-42°C. Cavitățile bezelelor se ung cu un strat subțire de glazură pentru a crea o barieră între bezea și sos.

Rețetă Sos de fructe

Starfruit Mango se încălzește până la 40°C, se adaugă gelatina hidratată și topită. Se încorporează **Topfil Măr** și banana tăiată cuburi. Sosul se toarnă în cavitățile bezelelor.

Rețete

Exotic Winter Dessert



Ingrediente

3. Cremă mango	g
Starfruit Mango	120
Gălbenuș	40
Ou	48
Zahăr	35
Gelatină	2
Apă	10
Unt	115

4. Amber Ganache	g
Carat Coverlux Amber	150
Passionata	290

Decor din Coverlux Amber	g
Carat Coverlux Amber	Q.S.

Asamblare

Mod de lucru

Rețetă Cremă mango

Se realizează o „crème anglaise” din primele 4 ingrediente, apoi se adaugă gelatina prealabil hidratată și topită. La 40°C se încorporează untul și se mixează. Se toarnă în forma de silicon Flexipan® (semisfere Ø 3-4 cm) și se congelează.

Rețetă Amber Ganache

Passionata se aduce la punctul de fierbere și se toarnă peste **Carat Coverlux Amber**. Ganache-ul se emulsionează cu telul și se lasă la frigider, în strat subțire, timp de minim 3 ore să se stabilizeze.

Ganache-ul rece se mixează cu paleta, timp de aprox. 1,5 minute la viteză medie.

Decor din Coverlux Amber

Pentru decorul din glazură, **Carat Coverlux Amber** se topește la temperatura de 45-48°C și se lasă să se răcească la temperatura de utilizare de 40-42°C.

Glazura se întinde pe mat de silicon în strat subțire și se lasă să se stabilizeze. Se acoperă cu folie de plastic și cu ajutorul decupatoarelor se obțin cercuri de dimensiunea potrivită.

Bezeaua în interior se acoperă cu un strat de **Carat Coverlux Amber** pentru impermeabilizarea lor. Se adaugă sosul de fructe și se acoperă cu un disc din glazură. Deasupra se pune semisfera din cremă de mango și se ornează cu Ganache Amber.

Magical Holiday Cake



Rețete

Magical Holiday Cake

Compoziție

1. Blat de ciocolată
2. Ganache de ciocolată
3. Glazură de ciocolată
4. Biscuit

Ingrediente

1. Blat de ciocolată	g
Tegral Satin Cream Cake	1440
Cacao	60
Ouă	525
Apă	375
Ulei	450
Răzătură de portocală	2 pcs
2. Ganache de ciocolată	g
Carat Coverlux Dark	600
Passionata	600
Unt	50
3. Glazură de ciocolată	g
Carat Coverlux Dark	1000
Ulei	100
Biscuiți sfărâmați	100
4. Biscuit	g
Albuș	180
Zahăr	180
Zahăr pudră	120
Pudră de migdale	120

Mod de lucru

Blat de ciocolată

Rețetă pentru 3 tăvi 60x40 cm.
În bolul unui mixer se amestecă toate ingredientele, cu paleta, timp de 5 min. la viteză medie.
Pe un mat de silicon se întinde aluatul, cu grosimea de 7 mm.
Se coace în cuptorul pe vatră la temperatura de 180°C timp de 12-14 min. cu trapa închisă.
Se aranjează foile de blat punând hârtie de copt între ele după ce le scoateți din cuptor.

Ganache de ciocolată

Rețetă pentru 1 ramă 40x60 cm.
Se aduce frișca la punctul de fierbere și se toarnă peste **Carat Coverlux Dark**.
Se răcește la 35°C, apoi se adaugă untul.
Folosiți un blender de imersie pentru a emulsiona compoziția.
Întindeți 500 g pe strat (x2) și 250 g deasupra.

Glazură de ciocolată

Topiți **Carat Coverlux Dark** la 45-50°C, adăugați uleiul și biscuiții sfărâmați.
Utilizați la 35°C.

Biscuit

Se pun pe baie de aburi albușurile și zahărul până la 60°C. Apoi se pun la bătut până se răcesc.
Încorporați pudra de migdale cernută și zahărul pudră.
Se întinde în tavă pe hârtie de copt.
Coaceți într-un cuptor cu vatră la 130°C timp de trei ore, cu trapa deschisă.

Magical Holiday Cake

Mod de lucru

Umplere și finisare

Se pun 3 straturi de blat cu 500 g ganache între ele, folosiți cele 250 g ganache rămase deasupra tortului. Congelați și tăiați la 15x10 cm. Păstrați-l la frigider pentru a se dezgheța, apoi scufundați-l în glazura de ciocolată la 35°C.

Decorați cu bucle și stele de ciocolată, adăugați câteva bucăți de biscuit.

Bucle de ciocolată:

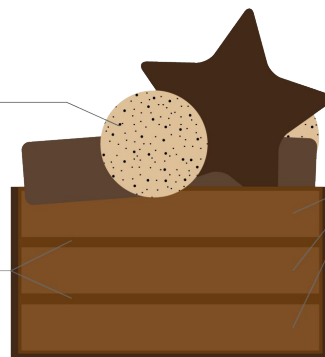
Pe o masă de granit întindeți **Carat Coverlux Dark** și răzuiți-l cu un inel de tartă pentru a face buclele.

Steaua de ciocolată:

Între două foi de chitară, întindeți **Carat Coverlux Dark** și folosiți un decupator pentru a tăia steaua.

4. Biscuit
Chocolate curls

2. Chocolate ganache

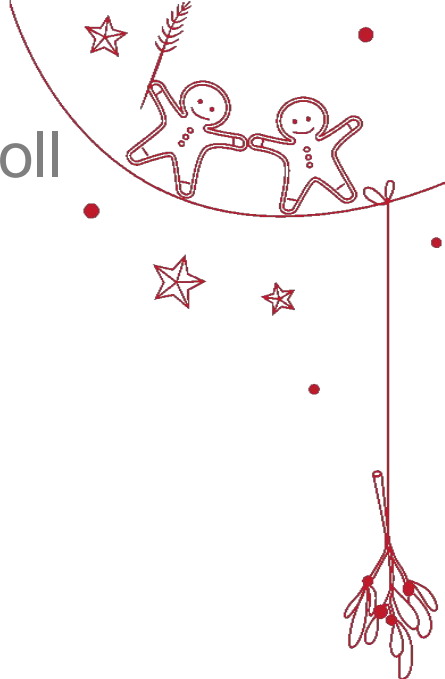


1. Chocolate cake

3. Chocolate coating

Nutolade Swiss Roll





Compoziție

- Pandișpan
- Nutolade

Decor

Carat Decorcrem Dark, Carat Nutolade

Ingrediente

1. Pandișpan	g
Tegral Satin Creme Cake Yellow	455
Ouă	540
Apă	160
Pronto	30
Ulei	105

2. Cremă	
Carat Nutolade	Q.S

3. Glazură	
Carat Decorcrem Dark	Q.S

Mod de lucru

Rețetă Pandișpan

Se mixează **Tegral Satin Creme Cake Yellow** cu ouăle, apa și **Pronto** la viteză mare, timp de 7 min. La final, se încorporează uleiul la viteză mică. Aluatul se întinde pe hârtia de copt (tava 40X60 cm).

Regimul de coacere pentru cuptorul cu convecție: la 165°C timp de 18-20 min.

Cremă

Pandișpanul se decupează în dependență de dimensiunea dorită a ruladei. Se întinde un strat subțire de **Carat Nutolade** peste pandișpan și se rulează. Rulada se lasă la rece până se setează, pentru a avea o tăietură perfectă.

Glazură

Carat Decorcrem Dark se topește la 45°C. Rulada se glazurează la temperatura de aplicare a cuverturii, de 40-42°C.

Decorul poate fi realizat din **Carat Nutolade** cu ajutorul unui dui cu vârf în formă de fundă.