

Proporcja na blachę 20/60cm.

„ŻURAWINA SKĄPANA W CZEKOLADZIE”

KOMPOZYCJA

Biała polewa Decorgel z czekoladą

Krem Cabo Blanco

Delifruit Żurawina

Ciasto Orzechowe

ŻURAWINA W ŻELU

600 g Żurawina w żelu Formę wyłożyć papierem silikonowym. Wodę połączyć z żelatyną. Po namoczeniu podgrzać i dodać do **Żurawiny w żelu**. Po wymieszaniu całość wylać do formy na grubość ok.0,5cm. i zamrozić.

24 g żelatyny

140 g woda

CIASTO ORZECHOWE

1000 g kruche ciasto

300 g czekolada Maracaibo

300 g pasta z orzechów laskowych

Rozpuścić mleczną czekoladę **Maracaibo** w kąpeli wodnej, następnie połączyć z pastą z **orzechów laskowych** i kruchym ciastem. Całość dokładnie wymieszać i nałożyć na blachę na grubość ok.0,5-0,7cm.

Krem z białej czekolady „CABO BLANCO”

1000 g lekko ubitej śm.

500 g Cabo Blanco

140 g Fond Neutralny

120 g mleka lub wody

Rozpuścić **Cabo Blanco** do temp.45st.C. Połączyć Fond z mlekiem i dodać do lekko ubitej śmietany. Wlać rozpuszczoną czekoladę i delikatnie wymieszać. Nałożyć połowę masy do formy. Włożyć do środka zamrożoną **żurawinę w żelu** i wypełnić pozostałą częścią kremu z białej czekolady i schłodzić.

BIAŁA POLEWA Z CZEKOLADĄ

200 g Decorgel Biały

60 g Żel Belnap

40 g woda

ok.1łyżeczka **czekol. ciemnej San Felipe**

Drobno posiekać czekoladę ciemną. Zagotować Żel Belnap, a następnie bezpośrednio połączyć z Decorgelem. Szybko wsypać czekoladę, odczekać chwilę (ok.2-3sek.) i wylać na schłodzone ciasto.

Tak samo postępować przy oblewaniu tortów, rolad i innych ciast.

KOMPOZYCJA

Na blachę wyłożyć ciasto orzechowe i schłodzić. Nałożyć połowę kremu **CABO BLANCO**, następnie włożyć zamrożoną **Żurawinę w żelu** i wypełnić pozostałym krem **CABO BLANCO** i zamrozić. Po zamrożeniu oblewać **Białą polewą z czekoladą**. Dekorować czekoladą i czerwoną porzeczką.

Proporcja na blachę 20/60cm

„BISCOTELLA” , „SŁONECZNA BISCOTELLA” , „SŁONECZNE CIASTECZKO” LUB „CIASTKO W TROPIKACH”

KOMPOZYCJA

Polewa z Decorgel Maracuja

Krem Maracuja-Brzoskwinia

Biszkopt

Krem Biscotella

Owoc w żelu Delifruit Maracuja

Biszkopt

BISZKOPT

300 g jajka

134 g cukru

134 g mąki

20 g bisquita

Wszystkie składniki połączyć razem i ubijać na średno-szybkich obrotach przez ok.7-8min. Następnie wypiekać w temp.220`C przez ok.6-8min.

OWOC W ŻELU DELIFRUIT MARACUJA

600 g Maracuja w żelu

24 g żelatyna

140 g woda

Blachę wyłożyć biszkoptem. Namoczyć żelatynę. Następnie podgrzać i dodać do **Maracuji w żelu**. Po dokładnym wymieszaniu całość wylać na biszkopt i odstawić do schłodzenia.

KREM BISCOTELLA

600 g lekko ubitej śmiet.

180 g Fond Biscotella

120 g wody

Połączyć wodę z **fondem Biscotella** i po wymieszaniu dodać do ubitej śmietany. Całość nałożyć na wcześniej schłodzoną **Maracuje w żelu** i rozsmarować. Na wierzch nałożyć drugi biszkopt. Schładzać

KREM MARACUJA-BRZOSKWINIA

600 g lekko ubitej śmiet.

**150 g Fond Maracuja-
-Brzoskwinia**

120 g wody

Połączyć wodę z **fondem Maracuja-Brzoskwinia** i po wymieszaniu dodać do ubitej śmietany. Całość nałożyć na biszkopt i rozsmarować, a następnie schładzać

POLEWA DECORGEL MARACUJA

200 g decorgel Maracuja

60 g żelu Belnap

40 g wody

Zagotować wodę z żelem i natychmiast połączyć z **decorgelem Maracuja** , a następnie przesmarować powierzchnię ciasta.
! Możliwe jest użycie Decorgelu Maracuja bezpośrednio z puszki, lecz wtedy decorgel nie zastygnie.
Do tej polewy można dodać posiekaną czekoladę jak przy białej polewie ciasta „**Żurawina skąpana w czekoladzie**”.

Proporcja na 4 torty o śr.16cm i wys.4cm

„COLLOSEUM”

BISZKOPT

300g jajek
140g mąki
130g cukru
20g **BISQUITY**

KREM COLOSEUM

250g **FOND ORZECH LASKOWY**
160g wody
140g **VARIEGATO BISCOTELLA**
1000g lekko ubitej niesłodzonej śmietany

PONCZ

300g wody
80g cukru
50g likieru Amaretto
10g **COMPOUND POMARAŃCZOWY**

ŻEL DEKORACYJNY

200g żelu **BELNAP**
140g wody
700g **DECORGEL NEUTRALNY lub BIAŁY**
10g **San Felipe**

KOMPOZYCJA

BISZKOPT

Jajka, mąkę, cukier, pr.do pieczenia i **BISQUITE** połączyć razem. Ubijać przez 6-7min. i wypiekać w temp.220`C przez 5-6min.

TORCIK.

Przygotować krążek na tort o śr.16cm. Wyłożyć w nim wycięty biszkopt i naponczować. Połączyć **Fond ORZECH LASKOWY** z wodą i wymieszać z ubitą śmietaną. Dodać **Variegato BISCOTELLA** do masy i mieszać kopyścią, ale tylko dwa razy, aby nie wymieszać **BISCOTELLI** w całości. Trzeba stworzyć masę o wyglądzie marmuru. Nałożyć część tak przygotowanej masy na biszkopt. Następnie położyć drugi mniejszy krążek wycięty z biszkopta, naponczować i nałożyć pozostałą część masy. Po wyrównaniu schłodzić, a po 30min.przełożyć do zamrażarki. Po odpowiednim schłodzeniu, oblać tort po bezpośrednim przygotowaniu żelu dekoracyjnego. (**Uwaga !.** Tort z zamrażarki wyjąć po przygotowaniu Żelu Dekoracyjnego, aby nie zrosiła się na nim woda).

PONCZ

Zagotować wodę z cukrem. Po schłodzeniu dodać **Compound POMARAŃCZOWY** i likier Amaretto.

ŻEL DEKORACYJNY.

Zagotować wodę z żelem **Belnap**, następnie dodać do **Decorgelu NEUTRALNEGO** i bezpośrednio używać.

DEKORACJA

Makaron ryżowy Makaron moczyć przez 3min.w gorącej wodzie. Następnie spłukać zimną wodą
Mix Florentynka i zostawić w sitku na ok.2godz. Po tym czasie nawinąć na rant okrągły, posypać
Czekolada Florentynką i trzymać w piecu w temp.180st.C do uzyskania lekko złotego koloru.

CIASTA EUROGASTRO

DESER „ELIKSIR MŁODOŚCI”

KOMPOZYCJA

Żurawina w żelu

Krem czekoladowy Cabo Blanco

Mix Florentynka

ŻURAWINA W ŻELU

400g Żurawina w żelu Namoczyć żelatynę w wodzie. Po napęcznieniu podgrzać i połączyć z żurawiną w żelu.
12g żelatyny Następnie wylać do prostokątnych foremek na grubość ok.3-4mm. i zamrozić.
70g wody

KREM Z CZEKOLADY CABO BLANCO

500g lekko ubitej śm. Rozpuścić czekoladę **Cabo Blanco** do temp.40°C. Połączyć fond z mlekiem i dodać do ubitej
250g Cabo Blanco śmietany. Wlać rozpuszczoną czekoladę i delikatnie wymieszać. Nałożyć połowę masy do
60g Fond Neutralny prostokątnych foremek (niewiele większych jak dla żurawiny w żelu). Do środka włożyć
60g wody zamrożoną **żurawinę z żelu** i nałożyć pozostałą część kremu **Cabo Blanco**. Odstawić do
schłodzenia.

DEKORACJA MIX FLORENTYNKA

500g Mix Florentynka Połączyć wszystkie składniki w suchej misce. Wszystko wysypać na blachę wyłożoną
100g skórki pomarańczowej papierem silikonowanym lub silipatem. Rozsmarować na grubość ok.0.5cm. i wypiekać
200g płatki migdałów w temp.ok.180-190st.C.w czasie 6-8min.uzyskując lekko złoty kolor. Po wypieczeniu
200g orzeszki arachidowe gdy masa będzie jeszcze ciepła pokroić w prostokąty o wielkości o 1cm.z każdej strony
większej od foremek do których wylewana była masa **Cabo Blanco**.
Z masy **Florentynkowej** można przygotować dekoracje trójkątne lekko pofalowane, koła
lub spirale. Wszystkie te elementy należy przygotować wycinając odpowiednie formy i
formować zanim masa zastygnie.

KOMPOZYCJA

Pomiędzy dwa prostokąty umieścić gotowy deser. Całość położyć na biały lub ciemnobrązowy talerz. Udekorować elementami z **Mixu Florentynkowego** lub czekolady i owocem karamboli. Na talerz delikatnie połączyć w kilku miejscach toppingiem Maracuja.

Forma „tunel” 8,5cm X 50cm X Ø5cm

CIASTKO „SŁODKIE WSPOMNIENIE LATA”

KOPMOZYCJA

Czarna Porzeczka w żelu

Dacquoise Migdałowe

Mus Czekoladowy

Polewa Czekoladowa

CZARNA PORZECZKA W ŻELU

200g Czarna Porzeczka w żelu Formę tunel wyłożyć papierem silikonowym lub sztywną folią. Namoczyć żelatynę w wodzie. Po napęcznieniu podgrzać i połączyć z **czarną porzeczka w żelu**. Całość wylać do wcześniej przygotowanej formy i zamrozić.

6g żelatyny
35g wody

DACQUOISE MIGDAŁOWE

4szt. Białek
55g cukru
200g płatków migdałowych
50g mąki pszennej

Ubić białka z cukrem na sztywną pianę. Powstałą beżę delikatnie wymieszać z mąką i z mielonymi płatkami migdałowymi. Przygotowane ciasto wyszprycować na papier o grubości 0,5cm w formie prostokąta o wymiarach 8,5cm X 50cm. Wypiekać w temp.170st.C do uzyskania złotego koloru.

MUS CZEKOLADOWY

180g Czekol. SAN FELIPE Obie czekolady rozpuścić do temp.45st.C. Następnie połączyć z lekko ubitą śmietaną.
100g Czekol. MARACAIBO Należy pamiętać, aby nie mieszać zbyt długo, ponieważ masa może się zważyć.
550g lekko ubita śmietana

POLEWA CZEKOLADOWA

1000g Decorgel Czekoladowy Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody. Zagotować cukier z wodą. Następnie wymieszać z namoczoną żelatyną i połączyć z **Decorgelem Czekoladowym**. Tak przygotowaną polewą można oblewać ciasta, desery i torty bezpośrednio po przygotowaniu. Ważne aby przygotowane ciasta i torty były wcześniej zamrożone.
20g wody
100g cukru
100g wody
! Możliwe jest użycie **Decorgelu Czekoladowego** bezpośrednio z puszki, lecz wtedy **decorgel** nie zastygnie.

KOMPOZYCJA

Wyjąć z formy wcześniej wylaną **czarną porzeczka w żelu**. Do tej formy ponownie włożyć sztywną folię. Wypełnić ją do połowy musem czekoladowym. Włożyć zamrożoną porzeczka w żelu i uzupełnić pozostałym musem czekoladowym. Na wierzch położyć dacquoise migdałowy i odstawić do zamrożenia. Gdy ciasto zamrozi się oblewać polewą czekoladową. Kroić na dowolną szerokość pod ukosem lub w trójkąty.

2 formy kwadrat 15cm X 5cm.

„TORCIK SZKOCKI”

KOMPOZYCJA

Ciasto Gianduja SuMix Choco

Spód ryżowy

Ganage whisky

Krem czekoladowy mokka

SuMix CHOCO

250g SuMix Choco Połączyć wszystkie składniki, poza pastą orzechową i mieszać przez ok.2min. Po wymieszaniu dodać pastę orzechową i wylać do form kwadratowych o wymiarach boku 14cm na grubość ok.0,5cm. Wypiekać w temp.180°C. przez ok. 10min.

88g jajek
75g oleju
56g wody

100g pasta z orzechów laskowych

MASA RYŻOWA

200g ryż preparowany
180g czekolada Maracaibo
200g pasta z orzechów Laskowych

Rozpuścić mleczną czekoladę **Maracaibo** w kąpielu wodnej następnie połączyć z pastą z **orzechów laskowych** i ryżem. Całość dokładnie wymieszać i nałożyć do form kwadratowych o wymiarach boku 14cm na grubość ok.0,5-0,7cm.

GANAGE WHISKY

200g śmietana 18%
330g czekolada San Felipe
60g masło
40g Szkocka whisky

Zagotować śmietanę. Po zdjęciu z palnika dodać **ciemną czekoladę San Felipe** i wymieszać na jednolitą masę. Po ostudzeniu do około 40st.C dodać masło i ponownie dokładnie wymieszać, a na końcu dodać whisky i dokładnie zemulgować.

KREM CZEKOLADOWY MOKKA

400g lekko ubita śmietana
250g czekol. Maracaibo
20g Compound Mocca

Rozpuścić **mleczną czekoladę Maracaibo** do temp.45st.C. Następnie dodać pastę kawową **Compound Mokka** i wymieszać. Całość połączyć z lekko ubitą śmietaną.

KOMPOZYCJA

Włożyć do forem ciasto czekoladowe. Wierzch lekko przesmarować ganage whisky i nałożyć masę ryżową. Całość oblać ganage whisky i nałożyć krem czekoladowy mokka. Odstawić do zamrożenia. Następnie torciki spryskać czekoladą używając pistoletu do czekolady uzyskując efekt zamszu.

TRIO

Kompozycja

Polewa orzechowa

Mus czekoladowy Maracaibo

Owoce - Jeżyna w żelu

Krem pralinowy

Biszkopt

Biszkopt

300g jajka Wszystkie składniki połączyć razem i ubijać na średnio-szybkich obrotach przez
134g cukru ok.7-8min. Następnie wypiekać w temp.220`C przez ok.6-8min.
134g mąki
20g bisquita

Warstwa owocowa

600 g **Jeżyna w żelu** **Sanatine** połączyć z gorącą wodą i wymieszać z **jeżyną w żelu**. Nakładać owoce
35 g **Sanatine** do rancików o średnicy po 300g i zamrozić.
100 g woda

Krem Pralinowy

300 g mleko Zagotować 200g mleka i całą śmietaną. 100g mleka połączyć z **Creme Brulee** i dodać
400 g śmietana do zagotowanych płynów. Ponownie zagotować, a następnie dodać sanatine
150 g **Creme Brulee** i wymieszać. Dodać pastę z **orzecha laskowego**. Mieszać co jakiś czas aby masa
160 g pasta lodowa szybciej stygła i aby nie zrobił się kożuch. Dodać ubitą śmietaną w temp.ok. 30st. C.
Orzech Laskowy SUCREA
50 g **Sanatine**
400 g śmietana

Mus czekoladowy Maracaibo

375 g czekolada **Maracaibo** Rozpuścić czekoladę do temp.45st.C. i połączyć z lekko ubitą śmietaną.
600 g lekko ub.śmietana Nie mieszać długo śmietaną ponieważ może się ważyć. Szczególnie latem.

Polewa orzechowa

150 g śmietana Zagotować śmietaną i wlać do czekolady. Po rozpuszczeniu dodać pastę
75 g **pasta lodowa Orzech Laskowy** z orzecha laskowego. Rozpuścić **Sanatine** w gorącej wodzie i dodać do
75 g czekolada mleczna Maracaibo masy. Całość połączyć z **Decorgellem Neutralnym** mieszając kopyścią.
75 g woda Oblewać zamrożone torty.
25 g **Sanatine**
350 g **Decorgel Neutralny**

PRZYGOTOWANIE CAŁOŚCI

Do rantu o śr.20cm i wys.6cm włożyć biszkopt. Napełnić do ok.1/4 wysokości rantu Kremem Pralinowym. Włożyć do środka zamrożoną Jeżynę w żelu. Dopełnić całość rantu muszem czekoladowym Maracaibo i zamrozić. Po kilku godzinnym mrożeniu oblewać polewą orzechową.