NESPRESSO | RECIPES

VANILLA ROYAL COLOMBIA ÖNTETTEL

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

•

Piskóta:

1 Tojás

20 G Cukor

25 G Liszt

Ropogós praliné:

63 G Mogyoópraliné

15 G Fehércsokoládé

30 G Feuilletine (Ostyatörmelék)

Kávé mousse:

27 G Tej

27 G Tejszín

24 G Cukor

7,5 G Tojássárgája

7,5 G Zselatinmassza

88 G Tejszínhab

25 G Fehércsokoládé

2-3 *Vanilla Éclair* Kávékapszula

Kávé ganache:

130 G Tejszín

250 G Tejcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS

Piskóta:

- A tojást kettéválasztjuk, majd a fehérjéhez hozzáadjuk a cukrot és habverővel kemény habbá verjük.
- Ha elkészült, ráöntjük a tojás sárgáját, és nagy mozdulatokkal, egy spatula segítségével elkeverjük, közben pedig hozzáadjuk a lisztet.
- Elkeverjük az egészet, majd egy sütőpapíros tálcán egyenletesen szétkenjük.
- 170 fokra előmelegített sütőben 10 percig sütjük. Ha elkészült, hagyjuk kihűlni és óvatosan átfordítva lehúzzuk róla a papírt.

Ropogós praliné:

- A fehércsokoládét a mogyoró pralinéval vízgőzön megolvasztjuk. A gőzről levéve hozzáadjuk az ostyatörmeléket.
- Egy spatula segítségével alaposan összekeverjük, és a kihűlt piskótán egyenletesen elkenjük.
- Hűtőbe vagy szobahőmérsékleten félretesszük, míg elkészül a kávés krém.

Kávé mousse:

- A tejet, a tejszínt, a cukrot és a sárgáját kimérjük egy nyeles forralóba.
- A fehércsokoládét és a zselatinmasszát egy nagyobb keverőtálba mérjük.
- A tejszínhabot 95%-ig felverjük, majd lefőzzük a *Vanilla Éclair* kávékapszulát.
- Ha mindent kimértünk és elkészítettünk, elkezdjük melegíteni a tejszínes alapot (angolkrém). 86 fokig melegítjük állandó keverés mellett, nehogy a tojás megfőjön benne.
- Amikor elérte a megfelelő hőmérsékletet, ráöntjük a zselatinos fehércsokoládéra és botmixerrel egyneműsítjük.
- Ezután beleöntjük a lefőzött kávét, és egy spatulával azt is jól elkeverjük.
- Ha elkészült, 38 fokra hagyjuk kihűlni. Ekkor hozzátesszük a felvert tejszínhab 1/3 részét, és kézi habverővel csomómentesre elkeverjük.
- Utána a maradék tejszínhabot egy spatula segítségével csomómentesre keverjük a fehércsokoládés masszában.
- Miután ezzel megvagyunk, formába öntjük és ráhelyezzük a kiszúrt, pralinés piskóta

30 G Glükóz

40 G Vaj

1,5 *Firenze Arpeggio* Kávékapszula

Master Origins Colombia öntet:

170 G Tejcsokoládé

15 G Cukor

40 G Glükóz

225 G Tejszín

2,5 *Master Origins Colombia* Kávékapszula

INSPIRÁCIÓK

korongokat.

- 6 órára fagyasztóba tesszük, végül a formából kiszedve hagyjuk felengedni.
- A tetejére két kiskanál segítségével tojásokat formázunk a kávés ganache-ból és tetszés szerint gyümölccsel díszítjük.

Kávé ganache:

- Egy keverőtálba kimérjük a csokoládét.
- Lefőzzük a Firenze Arpeggio kávékat, és egy forraló edénybe az összes maradék hozzávalót kimérjük.
- Ha felforrt, ráöntjük a csokoládéra és botmixerrel teljesen egyneműsítjük, végül hozzáöntjük a lefőzött kávét és teljesen elkeverjük benne.
- Félretesszük és hagyjuk, hogy kihűljön. A végén a kávés mousse tetejét egy kiskanálnyi ganache-al díszítjük.

Rosabaya de Colombia öntet:

- A csokoládét kimérjük egy keverőtálba. A Master Origins Colombia kávékapszulát lefőzzük.
- A többi hozzávalót felforraljuk, és a csokoládéra öntjük.
- Botmixerrel egyneműsítjük, közben a kávét is hozzákeverjük.
- Ha csokoládégömböt készítünk, akkor ezt forróra melegítjük, és azonnal ráöntjük a gömbre.