NESPRESSO | RECIPES

NARANCSOS BABA SAVAREN KAZAAR KÁVÉHABBAL

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

Baba savaren:

32,5 G Tejszín

63 G Tej

3 G Só

15 G Kristálycukor

17 G Élesztő

203 G Liszt

100 G Tojás

60 G Vaj

Citrusos rumos locsoló:

161 G Friss Gyümölcslé Citrusfélékből

20 G Barna Cukor

0,5 G Vaníliarúd

13 G Rum

5 G Narancshéj

Felverhető kávékrém:

225 G Tejszín

50 G Fehércsokoládé

0,5 G Vaníliarúd

ELKÉSZÍTÉS

- A tejszínt, a tejet, a cukrot, az élesztőt és a tojást egybe kimérjük és elkeverjük.
- A lisztet a sóval elkeverjük és folyamatos keverés mellett hozzáöntjük az élesztős tejes keveréket.
- Ha felvette a lisztet és csomómentes, a puhára olvasztott vajat lassan hozzáadagoljuk. Addig keverjük, míg teljesen egynemű nem lesz.
- Egy spatula segítségével összeszedjük az egész tésztát és hagyjuk melegen pihenni 15 percig.
- Ha kicsit megkelt a tészta, habzsákból savaren formákba nyomjuk.
- Fontos, hogy nem kell teljesen kitöltenie a formát, mert a tészta a sütőben minimum a duplájára fog megkelni. 170 fokra előmelegített sütőben arany barnára sütjük. Ha kihűlt, kivesszük a formákból.

Citrusos rumos locsoló:

- Az összes hozzávalót felforraljuk, majd félretesszük egy tálba.
- Ha a savaren megsült és kihűlt, ebbe a lébe tesszük 1-2 percre, hogy megszívja magát.

Felverhető kávékrém:

- A tejszínt a kikapart vaníliarúddal és a héjával, illetve a zselatinmasszával felforraljuk.
- Ha felforrt, a fehércsokoládéra öntjük, majd kivesszük a vaníliarudakat, és a lefőzött kávékat hozzáadva botmixerrel alaposan elkeverjük.
- Használat előtt minimum 12 órára a hűtőbe tesszük.

Kandírozott narancshéj:

- A narancsok héját zöldséghámozóval vékonyan lehúzzuk, és hosszában csíkokra vágjuk.
- Közben felforraljuk a vizet a cukorral. Amikor már forr, beledobjuk a narancshéjakat és 2-3 percig benne hagyjuk, de a tűzről már levesszük az

16 G Zselatinmassza

3 *Kazaar* Grand Cru Kávékapszula

Kandírozott narancshéj:

1 Narancs

50 G Cukor

50 G Víz

Tálalás:

6 Db Csokoládécső

6 Db Arany Kávészem

INSPIRÁCIÓK

edényt.

- Óvatosan egy csipesszel vagy fogóval kiszedegetjük a narancshéjakat, és rácsra téve hagyjuk megszáradni.

Tálalás:

- A savarent beáztatjuk a citrusos lébe 1-2 percre.
- Ebből kivéve egy tányérra helyezzük. A felverhető kávés tejszínből - amit előző nap elkészítettünk és a hűtőbe tettük – most kiszedünk egy keveset a habverő gépbe és közepes fokozaton habbá verjük.
- Csillagcsöves habzsákból körkörösen a savaren mélyedésébe nyomunk.
- A tetejét csokoládéval és arany kávészemmel díszítjük, a tányérra pedig néhány kandírozott narancshéjat helyezünk a sütemény köré.