NESPRESSO | RECIPES

AMARETTO ARPEGGIO GRAND CRU KRÉMMEL

30 perc Közepes

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

Amaretto

25 G Darált Mandula

22,5 G Porcukor

5 G T55ös Liszt

9 G Kristálycukor

60 G Tojás Fehérje

Fél Narancs Héja

***Arpeggio* krém**

120 G Tejszín

5 G Kristálycukor

25 Ml *Arpeggio*

2 Tojás Sárgája

35 G Tejcsokoládé

2 G Zselatinpor

5 G Víz

20 G Vaj

Marakuja sorbet

100 G Víz

70 G Porcukor

20 G Méz

200 G Marakujapép

Arpeggio cukormáz

ELKÉSZÍTÉS

Amaretto

- Verje fel a tojásfehérjét a kristálycukorral
- Óvatosan adja hozzá az átszitált liszt, a darált mandula és a porcukor keverékét
- Egy habzacskó segítségével készítsen 68 cm átmérőjű formákat. Szórja meg porcukorral
- Süsse 160°Con 1520 percig

***Arpeggio* krém**

- Készítsen tejsodót a tejszínből, a tojás sárgájából és a cukorból, majd adja hozzá a felolvasztott zselatint és a tejcsokoládét
- Kevergetés mellett olvassza meg a vajat 40°Con, és öntse bele a kívánt formába

Marakuja sorbet

- Forralja fel a vizet a cukorral és a mézzel
- Forrás után adja hozzá a marakujapürét, és tegye mélyhűtőbe
- Miután megfagyott, vágja 2 cmes szeletekre, és tegye tálba

Arpeggio cukormáz

- Főzze fel a vizet a cukorral 103 °Cra, aztán deglazálja az Arpeggio Grand Cru és a forró glükózszirup keverékével
- Öntse a többi hozzávalóhoz, keverje jól össze, és tegye hűtőbe

***Arpeggio* ganache**

- Vegyítse a vaníliát a mézzel és a tejszínnel, és keverje az Arpeggiohoz
- Öntse a keveréket a két csokoládéra. Adja hozzá a vajat és az olvasztott zselatint, és kavarja, míg egységes állagú nem lesz

Csokoládészósz a díszítéshez

- Melegítse fel a tejszínt a cukor felével, a másik felét pedig keverje össze a pektinnel
- Miután felforrt, adja hozzá a kakaóport, majd forralja tovább a cukor és pektin keverékével, végül adja hozzá az Arpeggiot

Mascarpone hab

30 G Kristálycukor

30 G Víz

25 Ml Arpeggio

30 G Glukózszirup

20 G Sűrített Tej

2 G Zselatin Por

10 G Víz

30 G Fehér Csokoládé

1 Csipet Sárga Ételfestékpor

1 Csipet Arany Ételfestékpor

1/2 Vaníliarúd

***Arpeggio* ganache**

80 G Tejszín

3 X 25 Ml *Arpeggio*

30 G Méz

1 Vaníliarúd

50 G Tejcsokoládé

60 G 70%Os Étcsokoládé

30 G Vaj

3 G Zselatin

15 G Víz

Csokoládészósz a díszítéshez

3 X 40 Ml Arpeggio

62 G Tejszín

70 G Porcukor

8 G Porcukor

5 G NH Pektin

40 G Kakaópor

Mascarpone hab

120 G Tojássárgája

25 G Tojás

8 G 200 Bloom Zselatinpor

40 G Víz

100 G Kristálycukor

35 G Víz

250 G Mascarpone

250 G Folyékony Tejszín

INSPIRÁCIÓK

- Verje fel a mascarponét a tejszínnel
- Lágyítsa meg a zselatint 40 g vízben
- Forralja fel a cukrot a vízzel, öntse bele a tojást, és verje habosra
- Adja hozzá az olvasztott zselatint, majd keverje össze a felvert, tejszínes mascarpone habbal
- Egy habzacskó segítségével készítsen formákat.