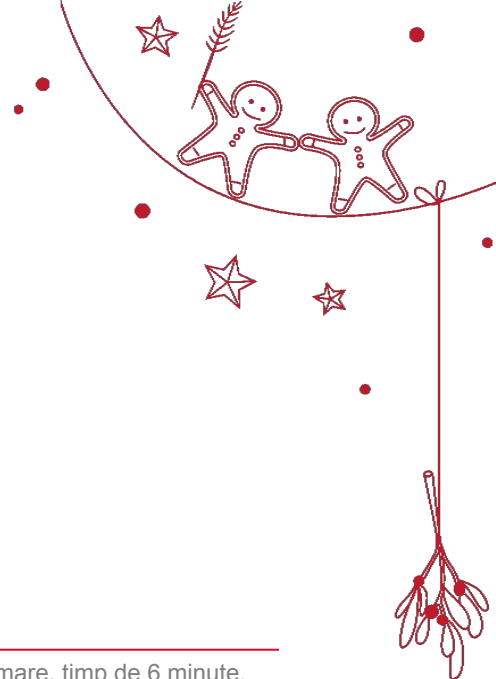


Black forest





Compoziție

1. Blat cu cacao
2. Aluat fraged cu cacao
3. Sirop de vișine
4. Umplutură de vișine
5. Cremeux de ciocolată
6. Mousse de vanilie
7. Glazură de catifea

Ingrediente

1. Blat cu cacao	g
Tegral Biscuit	470
Cacao	30
Ouă	350
Apă	50
2. Aluat fraged cu cacao	G
Unt	250
Sare	4
Pudră de alune de pădure	125
Zahăr	125
Ouă	104
Făină	200
Cacao	30
Apă	70
3. Sirop de vișine	g
Zahăr	500
Apă	125
PatisFrance Starfruit Cherry	125
4. Umplutură de vișine	g
Topfil Cherry	Q.S.

Mod de lucru

Blat cu cacao

Se spumează toate ingredientele la viteză mare, timp de 6 minute. Se cântăresc câte 300 de grame și se pun în cercuri de 18 cm. Se coace la temperatura de 165°C, timp de 25 - 30 min. cu trapa închisă. După răcire se taie în straturi groase de 2 cm.

Aluat fraged cu cacao

Pudra de cacao se hidratează cu apa. Se mixează toate ingredientele cu paleta mixerului, timp de 3 minute la viteză mică. Se întinde aluatul până la grosimea de 2,5 mm. Se decupează și se mulează în forma dorită.

Se coace la temperatura de 160°C, timp de 12 - 14 min.

Sirop de vișine

Fierbeți apa și zahărul, apoi răciți și adăugați **Starfruit** în sirop.

Umplutură de vișine

Întindeți 120 g de **Topfil** deasupra blatului însiropat.

Rețipe

Black Forest

Ingrediente

5. Cremeux de ciocolată	g
Passionata	200
Lapte	200
Gălbenuș	64
Zahăr	64
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	280
6. Mousse de vanilie	g
Passionata	75
Lapte	75
Aromă de vanilie Madagascar	75
Gălbenuș	40
Bavarois Neutre	105
Smântână 35%	375
Passionata	375
7. Glazură de catifea	g
Belcolade PPP Cocoa butter	500
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	500

Mod de lucru

Cremeux de ciocolată

Se aduce la punctul de fierbere **Passionata** și laptele. Se adaugă gălbenușurile și zahărul, iar apoi se aduce compoziția la 85°C.

Se toarnă peste ciocolată și se folosește un blender de imersie pentru o emulsie bună.

Turnați 250 g din compoziție peste Topfil Cherry.

Mousse de vanilie

Rețetă pentru 3 forme.

Passionata, laptele și aroma de vanilie Madagascar se aduce la punctul de fierbere. Se adaugă gălbenușurile și se aduce compoziția la 85°C.

Se adaugă Bavarois Neutre și se amestecă bine.

Se răcește la 27 - 30°C, apoi se încorporează treptat frișca.

Glazură de catifea

Se topește separat untul de cacao și ciocolata la 35°C.

Amestecați ambele ingrediente și pulverizați pe mousse-ul congelat.

Umplere și finisare

Pentru blatul cu cacao: într-un cerc cu acetofan se pune blatul cu cacao și se însiropează cu siropul de vișine.

Întindeți un strat de Topfil Cherry, turnați peste cremeux-ul de ciocolată și înghețați. Se toarnă 300 g de bavaroise de vanilie în forma de silicon, se presează baza de blat cu cacao cu strat de vișine și se congelează. Dați mulajul jos și pulverizați glazura de catifea de ciocolată albă la 32°C.

Așezăm totul pe aluatul fraged cu cacao și adăugăm decorul de ciocolată.

Pentru decor: întindeți ciocolata temperată între 2 foi de plastic și folosiți un cutter pentru a obține forma dorită.



Buche Rampberry



Compoziție

1. Blat cu zmeură
2. Aluat fraged
3. Cremeux de castane
4. Chantilly de ciocolată și castane
5. Mousse de zmeură
6. Glazură roșie

Ingrediente

1. Blat cu zmeură	g
Tegral Biscuit	375
Ouă	265
Apă	37,5
Miere	60
Zmeură congelată bucăți	150
2. Aluat fraged	g
Pudră de migdale	100
Făină	300
Zahăr brun	160
Unt	260
Sare	6
3. Cremeux castane	g
Piure de castane	800
Miere	80
Apă	120
4. Chantilly de castane și ciocolată	g
Smântână 35%	1100
Passionata	1100
Miere	60
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	300
Belcolade PPP Cocoa Butter	90
Piure de castane	1100
Gelatină	15

Mod de lucru

Blat cu zmeură

Rețetă pentru o tavă 40x60 cm.

Se spumează **Tegral Biscuit**, ouăle, mierea și apa la viteză mică timp de 1 min, apoi la viteză mare 6 min.

Se întinde într-o tavă și se presară cu zmeură congelată.

Se coace la temperatura de 180°C, timp de 15 - 17 min.

Aluat fraged

Se mixează cu paleta mixerului, pudra de migdale, făina, zahărul pudră, untul și sarea până la obținerea unei texturi omogene.

Se întinde aluatul între două foi de copt până la grosimea de 2,5 mm.

Se taie la dimensiunea formei de silicon.

Se coace la temperatura de 170° C, timp de 12 min.

Cremeux castane

Se mixează toate ingredientele cu paleta mixerului.

Se toarnă 200 g pentru fiecare inserție.

Chantilly de castane și ciocolată

Rețetă pentru 5 inserții.

Se hidratează gelatina în apă rece.

Se aduce la punctul de fierbere smântâna, Passionata, mierea și untul de cacao. Se toarnă peste ciocolată și piureul de castane. Se folosește un blender de imersie pentru a obține o emulsie omogenă.

Se lasă peste noapte la rece, iar apoi se spumează la viteză mică și se toarnă ± 700 g în silicon.

Ingrediente

5. Mousse de zmeură	g
Bezea italiană	
Albuș	150
Zahăr	300
Apă	90
Bezea italiană	450
Gelatină	38
PatisFrance Starfruit Raspberry	1000
Passionata	1000

6. Glazură	g
Miroir Glassage Chocolat Blanc	Q.S.
Colorant roșu	

Mod de lucru

Mousse de zmeură

Se hidratează gelatina în apă rece.

Bezea italiană:

Se realizează un sirop cu apă și zahăr și se toarnă peste albușurile spumate, apoi se continuă spumarea până când bezeaua ajunge la temperatura de 35-40°C.

Mousse:

Se adaugă **Starfruit Raspberry** în bezeaua italiană.

Se adaugă gelatina topită.

Când compoziția ajunge la temperatura de 25 - 30°C, se încorporează frișca semi-bătută.

Se toarnă ± 600 g în forma de silicon.

Opțional: se înlocuiește 25% din Starfruit Raspberry cu Starfruit Red Fruits.

Glazură

Se încălzește glazura la 35 - 40°C.

Se folosește un blender vertical pentru a îndepărta bulele de aer.

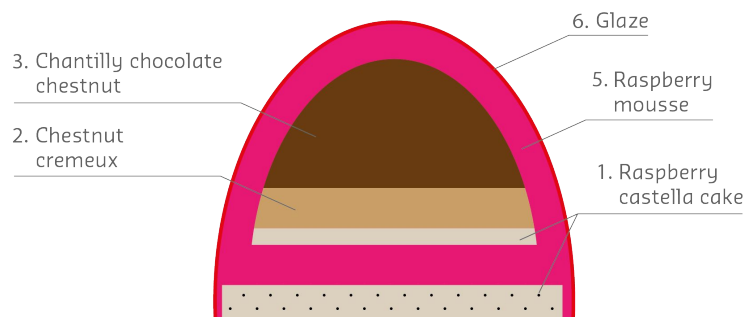
Se aplică pe produsul congelat la -18 to -20°C.

Decorare

Insertie: Se toarnă 700 g din Chantilly-ul de castane și ciocolată, apoi 200 g de cremeux de castane, iar deasupra se pune blatul. Se taie la dimensiunea 49,5x5 cm și se congelează.

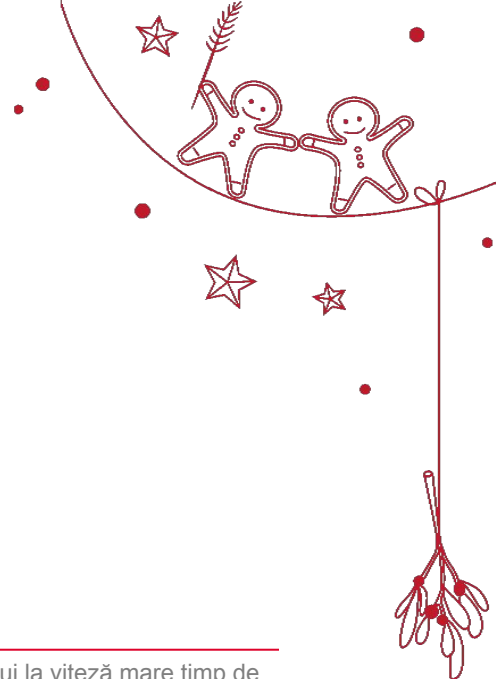
Pentru buche: Se toarnă 600 g de mousse de zmeură, se adaugă insertia și se termină cu blatul. Se taie la dimensiunea de 50x7,5 cm și se congelează.

Se glasează cu **Miroir Glassage Chocolat Blanc** și se pune peste aluatul de tartă.



Chouski





Compoziție

1. Coajă choux
2. Crumble
3. Cremă diplomat
4. Umplutură caise

Ingrediente

1. Coajă choux	g
Tegral Clara Ultra	500
Apă	860
Ulei	225
2. Crumble	g
Făină	100
Unt	80
Zahăr brun	100
3. Cremă diplomat	g
Cremyvit Vanilla	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 crumble (pasul următor).
Se coace la temperatura de 170°C.

Crumble

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 Vanilla 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.

Mod de lucru

Umplere și finisare

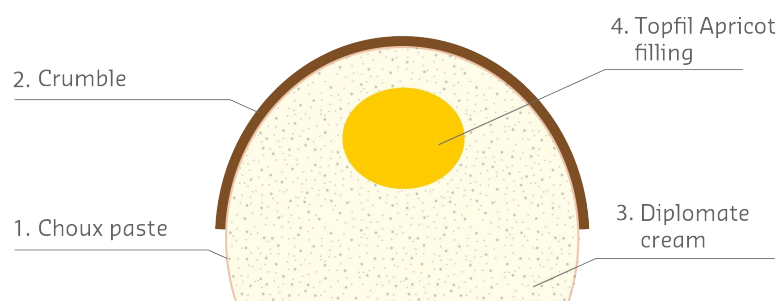
Pălărie: Se realizează inele de ciocolată cu diametrul de 4 cm.

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

Ski: Se pulverizează apa într-o tavă și se lipește o folie de plastic de dimensiunea 10x20 cm. Se toarnă cu puțină apă de ciocolată neagră temperată, iar apoi se ridică tava pentru a se scurge ciocolata. Înainte să se seteze ciocolata, se ridică folia de plastic pentru a forma skiurile.

Ochi: Folosiți ciocolată neagră și albă pentru a realiza ochii.

Se așază eșarfa 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 așază skiurile.



Gingerbread Man



Compoziție

1. Blat de turtă dulce
2. Aluat fraged speculoos
3. Bază crocantă
4. Inserție de pere
5. Mousse Amber
6. Glazură Amber

Ingrediente

1. Blat de turtă dulce	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Ouă	350
Ulei	300
Apă	225
Condimente de turtă dulce	20

2. Aluat fraged speculos	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1000
Condimente de turtă dulce	15
Mimetic Incorporation	400
Ouă	100
Sare	2

3. Bază crocantă	g
PatisFrance Praline Noisettes 50%	100
Belcolade Amber Cacao-Trace	100
Pralicrac chocolait	50
Aluat fraged speculoos	50
Sare	2

4. Inserție de mere	g
Topfil Apple	750
Răzătură de lime	1 pc

Mod de lucru

Blat de turtă dulce

Rețetă pentru 2 tăvi de 60X40 cm.
Se amestecă toate ingredientele timp de 5 min cu paleta.
Se întinde cu spatula într-o tavă cu silicon.
Se coace la temperatura de 180°C, timp de 12 -14 min.
Se decupează discuri cu diametrul de 5 cm.

Aluat fraged speculos

Se folosește Mimetic Incorporation la temperatura camerei.
În bolul mixerului se amestecă toate ingredientele până se obține un aluat omogen.
Se întinde la grosimea de 3 mm și se taie discuri cu diametrul de 8 cm.
Se coace la temperatura de 170°C, timp de 10 - 12 min.
Coaceți și resturile de aluat rămase pentru că vor fi folosite la baza crocantă.

Bază crocantă

Se topește ciocolata la 35°C.
Se amestecă toate ingredientele într-un mixer.
Compoziția se întinde între 2 foi de hârtie la grosimea de 3 mm.
Se lasă la rece.
Se decupează discuri cu diametru de 5 cm.

Inserție de mere

Se amestecă răzătura de lime cu Topfil și se toarnă câte 50 g într-un mulaj de silicon, apoi se congelează.



Ingrediente

5. Mousse Amber	g
Lapte	100
Smântână 35%	100
Gălbenuș	42
Gelatină	8
Apă	40
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	330
Passionata	375
6. Glazură Amber	g
Lapte	150
Glucoză	250
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	350
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	150
Gelatină	14
Apă	84
Miroir Glassage Neutre	500

Mod de lucru

Mousse Amber

Se utilizează un mulaj de silicon.
 Se hidratează gelatina în apă rece.
 Se spumează frișca semi-bătută.
 Se aduce la punctul de fierbere frișca naturală, împreună cu laptele, se adaugă gălbenușul și se aduce la temperatura de 85°C.
 Se adaugă gelatina hidratată, apoi compoziția se pune peste ciocolată.
 Se răcește la temperatura de 30 - 32°C.
 Se adaugă treptat Passionata semi-bătută.
 Se toarnă 50 - 75 g de mousse în forma de silicon.

Glazură Amber

Se hidratează gelatina în apă rece.
 Se fierbe laptele și glucoza. Se adaugă gelatina hidratată.
 Se toarnă peste ciocolată și peste Miroir Glassage Neutre.
 Se emulsifică compoziția cu un blender.
 Se lasă la cristalizat timp de 24 h.
 Se încălzește glazura la 35-40°C și se emulsifică pentru a îndepărta bulele de aer.
 Se aplică pe mousse-ul congelat la ± 18°C.

Umplere și finisare

Blatul de turtă dulce se congelează împreună cu inserția de mere, apoi se introduce în mousse.
 Se congelează.
 Se desface de pe mulaj, se glasează și se așează pe baza crocantă.

Decorare

Pentru ștampila cu omuleți de turtă se amestecă puțină pudră aurie cu alcool, se scufundă forma și se aplică pe glazură.
 Pentru cercul de ciocolată utilizați un disc de tăiat cu dimensiunea asemănătoare cu cea a siliconului.



Magical Holiday Cake



Rețete

Magical Holiday Cake

Compoziție

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

Ingrediente

1. Blat de ciocolată	g
Tegral Satin Cream Cake CL	1440
Cacao	60
Ouă	525
Apă	375
Ulei	450
Răzătură de portocală	2 pcs
2. Ganache de ciocolată	g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	700
Frișcă 35%	500
Unt	50
3. Glazură de ciocolată	g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	1000
Ulei	100
Biscuiți sfărâmați	100
4. Biscuit Succes	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 mixerului se amestecă toate ingredientele, cu paleta, timp de 5 minute la viteză medie.

Se întinde pe un silikon la grosimea de 7 mm.

Se coace la temperatura de 180° C timp de 12 - 14 min cu trapa închisă.

Stivuiți 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 ciocolată.

Se răcește la 35°C, apoi se adaugă untul.

Folosiți un blender de imersie pentru a emulsifia compoziția.

Întindeți 500 g pe strat (x2) și 250 g deasupra.

Glazură de ciocolată

Topiți ciocolata la 40°C, adăugați uleiul și biscuitul succes rupt.

Utilizați la 35°C.

Biscuit Succes

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 succes.

Bucle de ciocolată:

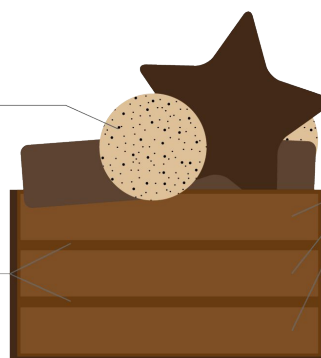
Pe o masă de granit întindeți niște ciocolată neagră temperată și răzuiți-o cu un inel de tartă pentru a face bucele.

Stea de ciocolată:

Între două foi de chitară, întindeți niște ciocolată neagră temperată și folosiți un decupator pentru a tăia steaua.

4. Biscuit succes &
Chocolate curls

2. Chocolate ganache



1. Chocolate cake

3. Chocolate coating