

OMNIA
CHEFS SUPPLIER

gusti



Pornește într-o călătorie a gustului ...

REȚETE

Pastry Chef Alexandru Stefan

PASTRY CHEF ALEXANDRU ȘTEFAN

Pralina - Apricot Cheese cake

- aerografiere cochilii albe cu unt cacao portocaliu
- Stampila aplicata pentru impregnare model
- Cristalizare
- Turnare cochilii din ciocolata alba temperata

Jelegu caisa

130 g piure caisa+20 g piure fr pasiunii Andros chef

10 g sirop glucoza sau miere

35 g zahar

4 g pectina galbena

2 g sol acid citric

- fierbere pana la 102-103 grade C, se raceste si apoi se blendeaza.

Ganache cu iaurt si crema branza

80 g smantana frisca Debic 35%

20 g crema branza Debic

30 g sorbitol pulbere

40 g glucoza sirop

30 g iaurt grecesc 10 %

180 g ciocolata alba Veliche 30%

10 g unt cacao

- frisca se incalzeste cu sorbitolul, glucoza la 40 grade C
- Ciocolata se topeste cu untul cacao
- Se omogenizeaza amestecul lichid cu amestecul de ciocolata, in 3 etape - emulsionare
- Se adauga crema branza si iaurtul la final, se blendeaza
- Se tempereaza la 28 grade C, pentru turnare in cochilii ciocolata.