

OMNIA  
CHEFS SUPPLIER

*gusti*



*Pornește într-o călătorie a gustului ...*

**REȚETE**

*Pastry Chef Mirela Murăruși*

## YELLOW VELVET



1. BLAT VELVET CU TURMERIC
2. CREMĂ DE BRÂNZĂ
3. JELEU DE FRUCTUL PASIUNII
4. GLASAJ CIOCOLATĂ TURMERIC

### 1. Ingrediente pentru blat velvet cu turmeric:

- 380 gr. Lapte
- 50 gr. Oțet
- 160 gr. Ou întreg
- 480 gr. Zahăr
- 480 gr. Făină
- 20 gr. Bicarbonat de sodiu
- 7 gr. Sare
- 3 gr. Turmeric
- 200 gr. Ulei

**TOTAL: 1780 GR**

**MODUL DE PREPARARE:** Într-un bol amestecăm laptele cu oțetul. Separat, în cuva robotului spumăm oul întreg cu zahărul până își dublează volumul. Adăugăm laptele și oțetul. Omogenizăm. Adăugăm ingredientele uscate, făina, bicarbonatul, sarea și pudra de turmeric. Omogenizăm și adăugăm uleiul. Omogenizăm din nou și turnăm compoziția în două tăvi de 60/40 ( 890 gr/tavă). Coacem la 180°C pentru aproximativ 8 - 10 minute. Supraveghem.

## 2. Ingrediente pentru cremă de brânză:

200 gr.	Unt DEBIC
200 gr.	Zahăr pudră
500 gr.	Mascarpone STERILGARDA
1200 gr.	Cremă de brânză DEBIC
30 gr.	Coajă de lămâie
10 gr.	Vanilie pudră

**TOTAL: 2140 GR.**

**MODUL DE PREPARARE:** Spumăm la robot, cu telul, untul moale cu zahărul pudră până își dublează volumul. Adăugăm mascarponele și continuăm spumarea. Adăugăm creme de brânză, coaja de lămâie, pudra de vanilie și spumăm pentru încă 2, 3 minute.

## 3. Ingrediente pentru jeleu de fructul pasiunii:

1250 gr.	Piure de fructul pasiunii ANDROS
200 gr.	Zahăr
500 gr.	Zahăr invertit LAPED
80 gr.	Amidon
20 gr.	Gelatină + 100 gr. Apă

**TOTAL : 2050 GR.**

**Modul de preparare :** Într-un bol hidratăm amidonul cu o parte din piureul de fructul pasiunii. Separat punem restul de piure într-o cratiță cu zahărul, zahărul inverit și le aducem la punctul de fierbere. Turnăm piureul fierbinte peste amidon, punem înapoi în cratiță, aducem din nou la punctul de fierbere și fierbem 2 minute. Golim în alt vas, adăugăm gelatina hidratată și omogenizăm.

#### **4. Ingrediente glasaj ciocolată și turmeric:**

1500 gr. Ciocolată albă VELICHE  
300 gr. Unt de cacao sau ulei neutru  
3 gr. Turmeric

**TOTAL :1830 GR.**

**MODUL DE PREPARARE :** Topim ciocolata fără să depășim 45°C. Adăugăm untul de cacao topit (sau ulei neutru) și pudra de turmeric. Omogenizăm cu un blendăr vertical și folosim la o temperatură de 30°C.

#### **MONTAJ ÎN CADRU DE 60/40 CM**

**PE BRIMUL BLAT ÎNTINDEM CREMA DE BRÂNZĂ. ACOPERIM CU AL DOILEA BLAT ȘI ÎNTINDEM JELEUL. CONGELĂM ȘI PORȚIONĂM LA DIMENSIUNEA DORITĂ. GLASĂM PRIN SCUFUNDARE ÎN GLASAJUL PE BAZĂ DE ULEI.**

#### **MONTAJ IN FORMĂ DE SILICON DREPTUNGHILARĂ**

**TEMPERĂM CIOCOLATA CU UNTUL DE CACAO, ADĂUGĂM TURMERIC ȘI TURNĂM ÎN FORMELE DE SILICON. ÎNLĂTURĂM EXCESUL DE CIOCOLATĂ ȘI LĂSĂM LA CRISTALIZAT. TĂIEM PRĂJITURA LA DIMENSIUNEA FORMEI ȘI PUNEM ÎN INTERIOR. ÎNCHIDEM CU UN STRAT DE CIOCOLATĂ.**

**SAU, IN FORMA DE CIOCOLATĂ CRISTALIZATĂ, POȘĂM JELEU, PUNEM BLAT, CREMĂ, BLAT ȘI ÎNCHIDEM CU UN STRAT DE CIOCOLATĂ.**