

OMNIA
CHEFS SUPPLIER

gusti



Pornește într-o călătorie a gustului ...

REȚETE

Pastry Chef Alex State

RETETE PASTRY CHEF ALEX STATE

1. DOZA COZONAC FISTIC, PORTOCALA, MIERE
2. DOZA COZONAC NUCA, ROM, CIOCOLATA
3. TORT CRACIUN – VIN FIERT, MERE, NUCI PECAN, CAMEL, CIOCOLATA

GELATINA ESTE HIDRATATA IN PROPORȚIE 1 la 5.

1. DOZA COZONAC FISTIC

1) ALUAT COZONAC BONGIOVANNI

Reteta aluat cozonac.

Se fac bile le 200 grame si se asaza cate 3 in tava de cozonac.

Se dospesc pana isi dubleaza volumul si apoi se coc la 165 grade 25-30 minute.

2) SIROP PENTRU COZONAC

APA	300
SUC/PIURE PORTOCAL	200
ZAHAR	175
MIERE	40
RAZATURA COAJA PORTOCAL	10
VANILIE	1

Se incalzesc toate ingredientele pana la topirea zaharului.

3) CREMOS FISTIC SI MIERE

MIERE	50
ZAHAR	50
PASTA FISTIC PARIANI 100%	100
FRISCA DEBIC 35%	150
MASA GELATINA	6

Se pun miere si zaharul intr-o oala. Se caramelizeaza impreuna pana la obtinerea unei culori usor brune.

Intre timp se incalzesc frisca si pasta de fistic.

Caramelul obtinut se stinge cu amestecul de frisca si pasta de fistic.

Terminam cu masa de gelatina.

Se emulsioneaza bine cu un blender de mana si se lasa la racit peste noapte.

4) GANACHE SPUMAT DE FISTIC.

FRISCA (A)	150
MIERE	40
GLUCOZA	25
VELICHE OBSESION 30%	260
PASTA FISTIC PARIANI 100%	60
MASA GELATINA	15
FRISCA (B) rece	350

Intr-un bol se pun Ciocolata si Pasta de fistic.
Se incalzesc pana aproape de fierbere frisca (A), mierea si glucoza.
Se adauga gelatina si tot amestecul se toarna peste Ciocolata.
Se emulsioneaza bine cu un blender de mana.
Terminam cu Frisca (B) si mixam bine.

Se lasa la racit peste noapte.

5) Montaj

Se taie cubulete de 2x2 cm din aluatul de cozonac si se aseaza pe o tava.
Le stropim bine cu siropul de portocala.

Pregatim fistic copt si maruntit in bucatele mari prin care "tavalim" cubuletele
insiroplate de cozonac, pentru un extra crunch.

Montajul dozei:

1. Strat mic de ganache spumat pentru a nivela baza dozei
2. Cubulete crocante de cozonac
3. Cremos fistic si miere
4. Ganache spumat
5. Cubulete crocante de cozonac
6. Cremos fistic si miere
7. Ganache Spumat
8. Cuburi portocala confiata pentru decor

2. DOZA COZONAC NUCA SI ROM

1) ALUAT COZONAC BONGIOVANNI

Reteta aluat cozonac.

Se fac bile le 200 grame si se asaza cate 3 in tava de cozonac.

Se dospesc pana isi dubleaza volumul si apoi se coc la 165 grade 25-30 minute.

Temperatura interna intre 90-94 grade Celsius

2) SIROP PENTRU COZONAC

APA	500
ZAHAR	175
MIERE	40
RAZATURA COAJA PORTOCALA	10
BETE SCORTISOARA	2 buc. (5 grame)
VANILIE	1
ROM 40% ALC.	60/dupa gust

Se incalzesc toate ingredientele pana la topirea zaharului.

3) MOUSSE CIOCOLATA NEAGRA SI NUCA

FRISCA	250
LAPTE	250
GALBENUS	100
ZAHAR	50
COAJA PORTOCALA	10
SARE	0,5
VANILIE	0,5
VELICHE DARK TEMPTATION 64%	350
PASTA NUCA 100%	50
FRISCA SEMI-BATUTA	600

Din primele 7 ingrediente se face o „creme Anglaise” (se duc pana la 82 grade celsius amestecand cu o spatula de silicon continuu pentru a nu se lipi de oala)

Se strecoara intr-un bol si se lasa la racit pana la 35-40 grade Celsius.

Se topeste ciocolata neagra tot la 35-40 grade Celsius.

Se unesc si se emulsioneaza bine cu un mixer de mana

Se adauga frisca semi-batuta.

Se lasa la racit peste noapte

4) Montaj

Se taie cubulete de 2x2 cm din aluatul de cozonac si se aseaza pe o tava.
Le stropim bine cu siropul de rom.

Pregatim nuca coapta si maruntita in bucatele mari prin care "tavalim" cubuletele
insiropate de cozonac, pentru un extra crunch.

Montajul dozei:

1. Strat mic de mousse pentru a nivela baza dozei
2. Cubulete crocante de cozonac
3. Mousse
4. Mica insertie de pasta de nuca
5. Cubulete crocante de cozonac
6. Mousse
7. Nuca maruntita pentru decor

3. TORT DE CRACIUN

1) PRALINA DE NUCI PECAN

APA	100
ZAHAR	500
NUCI PECAN	500
VANILIE	1 pastaie
BETE SCORTISOARA	5 g

Se coc nucile pecan in cuptor la 160 grade Celsius pentru 10-12 minute.

Se racec si se asaza pe un SILPAT. Peste ele punem pastaia de vanilie si betele de scortisoara.

Din apa si zahar se face un sirop care se caramelizeaza pana obtinem o culoare bruna aurie si eliminam toata apa.

Se toarna peste nucile pecan, dar in special peste vanilie si betele de scortisoara.

Se raceste foarte bine si se pune intr-un cutter pana se obtine o pralina.

2) DACQUOISE NUCI PECAN

ALBUS DE OU	140
ZAHAR	140
FAINA MIGDALE	60
NUCI PECAN	80
ZAHAR PUDRA	30
FAINA	30
PRALINA NUCI PECAN	30

Se pune la spumat albusul de ou pana incepe sa prinda volum. Incorporam zaharul treptat pentru a obtine o beza consistenta.

Intre timp intr-un mic cutter se adauga faina de migdale, nucile pecan, zaharul pudra si faina pentru a face o pudra foarte fina din acest mix.

Dupa ce bezeaua este obtinuta se adauga mix-ul uscat peste aceasta si se incorporeaza fie in mixer la viteza medie, fie cu o spatula de silicon.

Terminam cu pralina de nuci pecan.

Sfat: Pentru a incorpora mai usor pralina recomand sa scoateti o parte din compozitie pe care sa o amestecati intr-un bol cu pralina si apoi sa uniti amestecurile.

Se imparte compozitia in 2 cercuri de diametru 16 cm si se coc intre 12-15 minute la 160 grade celsius

3) CREMOS DE NUCI PECAN

LAPTE	40
MASA GELATINA	12
PRALINA NUCI PECAN	200
FRISCA RECE	100

Se incalzeste laptele pana aproape de a fierbe si se adauga gelatina.

Intr-un bol punem pralina de nuci pecan si adaugam laptele fierbinte.

Mixam bine pana la o emulsie perfecta.

Terminam cu frisca rece si mixam.

4) MERE IN VIN

MERE VERZI CUBULETE	300
VIN ROSU – SWEET CHOCOLATE	200
PORTOCALA	2 FELII 1 CM GROSIME
VANILIE	½ PASTAIE
BETE SCORTISOARA	2
ANASON	2 STELUTE
VINARS	20

Se adauga toate intr-o punga de vid si se videaza la minim 95%.

Se lasa peste noapte in frigider.

5) JELEU DE VIN FIERT

Se strecoara cubuletele de mere vidate si se pastreaza „SIROPUL” si condimentele.

SIROPUL OBTINUT	100
SUC MERE 100%	150
ZAHAR (A)	40
ZAHAR (B)	10
PECTINA	7
MASA GELATINA	5
CONDIMENTELE	CELE DIN PUNGA

Se adauga lichidele si condimentele intr-o oala impreuna cu zaharul A si se aduc la 40 grade. Pectina se amesteca cu zaharul B si se adauga peste lichidul cald amestecand foarte bine cu un tel continuu. Se aduce la punctul de fierbere si se tine aproximativ un minute.

Se strecoara intr-un bol si se adauga gelatina. Se lasa la racit pana cand devine un jeleu.

6) INSERT DE VIN FIERT + CUBULETE DE MERE

Se cantaresc 300 grame de jeleu si se adauga 300 cubulete de mere. Se amesteca bine.

Se toarna cate 300 grame in 2 cercuri de diametru 16 cm. Punem la abatitor.

Peste el se adauga cate 200 grame de cremos nuci pecan.

Lipim si cele doua blaturi obtinute.

Aceasta este insertia tortului

7) MOUSSE DE CIOCOLATA CALDA NEAGRA

LAPTE	250
TONKA	1g
MASA GELATINA	25
VELICHE DARK TEMPTATION 64%	350
FRISCA SEMI BATUTA	500

Se face infuzia de tonka in laptele fierbinte pentru 5 minute.

Topim gelatina in lapte.

Acesta se adauga peste ciocolata semi topita.

Emulsionam cu un blender de mana.

Se raceste amestecul la 35 grade, iar apoi terminam cu frisca semi batuta.

Turnam aproximativ jumatate intr-un silicon de tort cu diametru 18 cm.

Asezam insertul obtinut anterior in centru si indepartam excesul de mousse.

Punem tortul pe abatitor.