



Коледни рецензии

Christmas cake



1. Кекс Коледно Кадифе

Теграл Червено Кадифе	250 g
Цели Яйца	125 g
Олио	75 g
Вода	60 g
Сушени Захаросани Сливи	100 g
Орехи	100 g
Ром	50 g

Кекс Коледно Кадифе

За да пригответе тестото за червеното кадифе, смесете **Теграл Червено Кадифе**, цели яйца, олио и вода, след което разбъркайте с плоска бъркалка за 3–5 минути. Накрая добавете натрошени орехи, нарязани сливи и ром. Изсипете тестото в кръгла силиконова форма. Печете в конвектомат при температура 170°C в горната част.



Монтаж

Украсете изпечения кекс с течен шоколад **Пуракрем Бял**.



Десерт Choco gift



1. Шоколадова Основа

Теграл Дарк Мойст Кейк	500 g
Олио	200 g
Цели яйца	200 g
Вода	100 g

Шоколадова Основа

Смесете всички съставки до получаване на хомогенно тесто, като разбърквате 3–5 мин. в миксер с плоска бъркалка. Разстелете тестото на платка с височина 7 мм. Печете в конвектомат при температура 180°C в горната част и 170°C на дъното.

2. Хрупкава Основа

Праликрак Малина	90 g
------------------	------

Хрупкава Основа

Разтопете **Праликрак Малина** и направете тънък слой върху шоколадова основа.

3. Шоколадово Кремю

Пасионата	85 g
Пълномаслено мляко	85 g
Захар	17 g
Жълтъци	32 g
Belcolade Noir Selection	105 g

Шоколадово Кремю

Загрейте мляко и **Пасионата** до 40°C добавете жълтъци, смесени с захарта. Загрейте до 80°C, като бъркате непрекъснато. Шприцовайте готовото кремю в силиконови форми за инсърт и замразете.



Десерт Choco gift



4. Мус Белколад

Пасионата	150 g
Belcolade Noir Selection	30 g
Belcolade Lait Selection	250 g
Какаово Масло	8 g
Пасионата	225 g

Мус Белколад

Направете шоколадов ганаши от **Пасионата, Belcolade Noir Selection, Belcolade Lait Selection** и Какаово Масло, когато температура стане 35-37°C, добавете леко избита сметана **Пасионата**.

5. Огледална Глазура

Мляко 3.2%	75 g
Глюкозен сироп	125 g
Желатин на прах	7 g
Вода	35 g
Карат Кавърлуks Дарк	75 g
Карат Кавърлуks Милк	175 g
Глейз Ит	250 g

Огледална Глазура

Загрейте мляко, глюкозен сироп и изсипете ги върху **Карат Кавърлуks Дарк и Карат Кавърлуks Милк**, добавете подготвен желатин и разбърквайте. Накрая добавете глазура **Глейз Ит**. Пасирайте глазурата с пасатор. Работна температура 40-45°C.

Монтаж

Десертът се приготвя огледално като се запачва от най-горната част до най-долната – основа. В ринг или форма се шприцова шоколадов мус, посредата - шоколадово кремю и отгоре се слага шоколадова основа с **Праликрак Малина**. Украсете напълно замразения десерт с огледалната глазура.



Десерт Winter kiss



1. Хрупкава Основа

Теграл Патакрут	500 g
Миметик Инкорпорейшън	200 g
Цели яйца	50 g

Хрупкава Основа

Пригответе хомогенно тесто и го разточете с дебелина 3 мм. Печете в конвектомат при температура 180°C в горната част и 170°C на дъното.

2. Ванилова Основа

Теграл Йелоу Мойст Кейк	500 g
Олио	200 g
Цели яйца	200 g
Вода	100 g

Ванилова Основа

Смесете всички съставки до получаване на хомогенна смес и оформете платка с височина 7 мм. Печете в конвектомат при температура 190°C в горната част и 180°C на дъното.

3. Хрупкав Слой

Крустикреп Блонд	30 g
Пралине Лешник	30 g
Belcolade Noir Selection 55%	30 g

Хрупкав Слой

Разтопете **Belcolade Noir Selection 55%** с **Пралине Лешник**, добавете **Крустикреп Блонд**.



Десерт Winter Kiss



4. Мус Анасон

Пасионата	200 g
Мляко 3.2%	50 g
Желатин на прах	5 g
Вода	30 g
Belcolade Blanc Selection	150 g
Анасон Звездички	3 g
Истинка Ванилия	2 g

Хрупкава Основа

Направете инфузия: Сварете анасона заедно с млякото и ванилията и оставете със стреч фолио за 30 мин. Извадете анасона и направете шоколадов ганаш с млякото, добавете разтопен желатин и леко избита Пасионата.

5. Шоколадов Ганаш

Belcolade Noir Selection	100 g
Фестипак	100 g

Шоколадов Ганаш

Направете ганаш с **Belcolade Noir Selection** и **Фестипак**.

6. Декорация

Глейз Ит	120 g
----------	-------

Декорация

Украсете замразената торта с глазура **Глейз Ит**.

Монтаж

В форма 35*8 сложете хрупкава основа, отгоре хрупкав слой, после шоколадов ганаш и ванилов блат, отгоре мус с анасон.



Десерт Златната ябълка



1. Шоколадова Основа

Теграл Дарк Мойст Кейк	500 g
Слънчогледово олио	200 g
Цели яйца	200 g
Вода	100 g

Шоколадова Основа

Смесете всички съставки до получаване на хомогенно тесто, разбърквайки с плоска бъркалка за 3–5 минути. Оформете платка с височина 7 мм и печете в конвектомат при температура 180°C в горната част и 170°C на дъното.

2. Мус Амбър

Фестипак	100 g
Belcolade Amber Selection	165 g
Какаово Масло	10 g
Фестипак	140 g

Мус Амбър

Направете ганаш от **Фестипак** и какаово масло и **Belcolade Amber Selection**, и температурата достигне 35-37°C добавете леко избита сметана **Фестипак**.

3. Компоте с Ябълки

Топфил Ябълка Дюля Чиа	130 g
Бял Ром	20 g
Канела	1 g

Компоте с Ябълки

Сметете **Топфил Ябълка Дюля Чиа** с ром и канела, украсете готовия десерт отгоре.



Десерт Златната ябълка



4. Ганаш Амбър

Belcolade Amber Selection	130 g
Фестипак	70 g
Глейз Ит	20 g

Ганаш Амбър

Направете ганаш от **Belcolade Amber Selection**, **Фестипак** и **Глейз Ит**. Кристализирайте го в хладилник преди декорация.



Монтаж

Напълнете силиконовата форма с мус и затворете я с шоколадова основа. Украсете напълно замразения десерт с ганаш **Амбър** и плодов пълнеж.



Коледен Венец



1. Шу

Теграл Клара Супер	250 g
Олио	50 g
Вода (45-50°C)	400 g

Шу

Смесете всички съставки заедно, с плоска бъркалка на висока скорост 3-5мин. Оформете тестото в кръг на малки еклерите, за да изглежда като венец.

2. Ванилов Крем

Крем Традиционе	150 g
Фестипак	250 g
Пълномаслено мляко	250 g
Ром	30 g

Ванилов Крем

Разбийте **Крем Традиционе** с мляко и **Фестипак**, добавете ром.

3. Пралине Лешник

Пралине Лешник	50 g
----------------	------

Пралине Лешник

Шприцовайте **Пралине** в всеки еклер.

4. Дели Карамел

Дели Карамел	50 g
--------------	------

Дели Карамел

Шприцовайте **Дели Карамел**.



Коледен Венец



5. Кракелин

Теграл Патакрут	250 g
Миметик Инкорпорейшън	100 g
Цели яйца	25 g
Захар	190 g
Червена Водоразтворима Боя	
Зелена Водоразтворима Боя	

Кракелин

Направете тесто от **Теграл Патакрут**, **Миметик** и яйца. Накрая добавете захарта. Готовото тесто разделете на две и добавете червена и зелена боя.

Монтаж

Разрежете готовите Шу на две, и шприцвайте **Пралине Лешник**, **Дели Карамел**, и **крем Традиционе** в първата половина. Затворете с втората и украсете горе с нехигроскопична пудра захар.



Медени Бисквитки



1. Декорация

Палома Овабланка	100 g
Пудра захар	100 g
Вода	100 g
Лимонов сок	5 g

Шу

Разбийте заедно **Палома Овабланка**, пудра захар, вода и лимонов сок до консистенция на глазура. Боядисайте с боите. Украсете готовите бисквитки.

2. Медени Бисквитки

Суийт Кейк Джинджър	150 g
Миметик Инкорпорейшън	250 g
Брашно пшенично тип 500	250 g
Пчелен мед	30 g
Цели яйца	30 g

Медени Бисквитки

Смесете всички съставки заедно до получаване на хомогенно тесто. Печете в конвектомат.

Монтаж

Смесете всички съставки заедно до получаване на хомогенно тесто.

За напукани сладки: оформете фитил, разделете го на порции, направете топчета и ги оваляйте в пудра захар.

За точени бисквитки с глазура: разточете готовото тесто на 3–5 мм, охладете го и изрежете бисквитки с катер. Печете в конвектомат при температура 180°C в горната част и 160°C на дъното, с отворена клапа и 10% загуба на вода.



Торна Passion



1. Основа

Суийт Кейк Ейнджъл	100 g
Вода	100 g
Олио	100 g
Лимонов сок	5 g

Основа

Смесете **Суийт Кейк Ейнджъл** с вода и разбъркайте 30 сек. на ниска, после 4 мин. на висока скорост. Добавете олио и разбъркайте 30 сек. на бавна. Оформете платки 5 мм. Печете: подова пещ – 180°C за 30–40 мин; конвектомат – 155°C, вентилатор степен 1, 30–40 мин. При конвектомат с горна температура 180°C – клапа затворена.

2. Малиново Кули

Джем Малина	150 g
-------------	-------

Малиново Кули

Шприцовайте **Джем Малина** на първата основа **Ейнджъл**, затворете с втората и замразете.

3. Мус Бял Шоколад

Фестипак	100 g
Белколад Бял шоколад	100 g
Какаово Масло	100 g
Фестипак	5 g

Мус Бял Шоколад

Направете ганаш от **Фестипак**, какаово масло, **Белколад Бял шоколад**, когато температурата падне до 35°C, добавете леко избита сметана Фестипак 2.



Торта Passion



4. Декорация

Белколад Бял шоколад	130 g
Какаово Масло	70 g

Декорация

Разтопете шоколада с какаовото масло на 40°C и използвайте за покриване на замразената торта.

Монтаж

Вземете силиконовата форма и ринг с по-малък диаметър, в ринг сложете първата платка **Ейнджъл**, шприцовайте **Джем Малина**, затворете с втората платка **Ейнджъл**, замразете основата, добавете отстрани още **Джем Малина**. В силиконова форма направете мус от бял шоколад, потопете замразена основа с малина и затворете с още една платка **Ейнджъл**. Замразете при - 35°C и украсете с шоколадов велвет.



Торта Кокос Малина



1. Основа

Суийт Кейк Ейнджъл	500 g
Вода	340 g
Олио	55 g

Основа

Добавете **Суийт Кейк Ейнджъл** към водата и разбъркайте с телена бъркалка 30 сек. на ниска скорост, след което миксирайте на висока скорост за 4 мин. Добавете олиото и разбъркайте 30 сек. на бавна скорост. Направете платки. Печене: подова пещ при 170°C за 30 -35 мин.; конвектомат 160°C с включен вентилатор на степен 1 за 25- 30 мин.

2. Кокосов Крем

Кремоне	100 g
Италмакс	130 g
Вода	130 g
Класик Кокос CL	50 g
Кокосови стърготини	15 g

Кокосов Крем

В купа за миксер смесете водата, **Кремоне** крем и **Италмакс**, миксирайте за 4-5 минути и добавете **Класик Кокос** и кокосовите стърготини. Разбъркайте добре.



Торта Кокос Малина



3. Декорация

Джем Малина	50 g
Глейз Ит	100 g

Декорация

Смесете **Джем Малина** и **Глейз Ит** и декорирайте добре охладена или замръзена торта отгоре.

Монтаж

Във форма пригответе тортата, като редувате блат, крем, блат, малко крем като като филм и оставете тортата в хладилник или фризер за няколко часа, после декорирайте с малиновата глазура.



Торта Коледна Феерия



1. Основа

Суийт Кейк Джинджър	500 g
Олио	200 g
Вода	200 g

Основа

Смесете всички съставки с плоска бъркалка за 4–5 минути, след което оформете платка с дебелина 3 мм. Изпечете в конвектомат при температура 180°C както в горната, така и в долната част. Очаквана загуба на вода: 14.44%.

2. Кремю Със Зелен Чай

Мляко 3.2%	125 g
Сметана 30%	125 g
Захар	25 g
Желтъци	50 g
Белколад Млечен Дропс	225 g
Какаово Масло	25 g
Зелен Чай	15 g

Кремю Със Зелен Чай

Направете инфузия от зеления чай и млякото: загрейте млякото заедно със зеления чай и покрийте със стреч фолио отгоре. Оставете на 30 мин, прецедете и добавете още мляко до 125 г.

После загрейте млякото, сметаната и добавете жълтъците със захар до 80°C. Прецедете и изсипете отгоре върху млечния шоколад и какаово масло.



Торта Коледна Феерия



3. Бял Шоколадов Мус

Сметана 30%	165 g
Белколад Бял Шоколад	290 g
Какаово Масло	13 g
Фестипак	230 g

Бял Шоколадов Мус

Направете шоколадов ганаш със сметана и **Белколад Бял Шоколад**, добавете лекоизбита сметана **Фестипак**.

4. Топфил Кайсия

Топфил Кайсия	150 g
---------------	-------

Топфил Кайсия

Сложете **Топфил Кайсия** горе на замразено кремю

5. Велурен Ефект

Какаово Масло	200 g
Белколад Бял Шоколад	300 g

Монтаж

Вземете 2 ринга с различен диаметър. В първия ринг сложете блат - кремю - блат и ги замразете. Отгоре сложете **Топфил Кайсия**.
В по-голям ринг сложете шоколадов мус от белия шоколад и потопете замразеното кремю. Украсете напълно замразената торта с велурен ефект.



Чийзкейк Тиква



1. Основа

Суит Кейк Джинджър	250 g
Олио	100 g
Вода	100 g

Основа

Всичките съставки смесете до получаване на хомогенно тесто и оформете платка с височина 1 см. Изпечете в конвектомат при температура 180°C в горната част и 170°C в долната.

2. Крем Чийзкейк

Дели Чийзкейк	500 g
Кори От Портокал	1 g
Желатин на прах	7 g
Вода	35 g
Пасионата	150 g
Белко Грейнс	50 g
Пралине Лешник	30 g

Крем Чийзкейк

Загрейте **Дели Чийзкейк** с **Пралине Лешник**, добавете кори от портокал, разтопен желатин и накрая леко избита **Пасионата**. Смесете с **Белко Грейнс** и разпределете върху блата.



Чийзкейк Тиква



3. Компоте Тиква

Хармони Класик Неутрал	150 g
Топфил Тиква	130 g
Вода	20 g

Компоте Тиква

Смесете и загрейте **Хармони Класик Неутрал**, **Топфил Тиква** и вода. Украсете отгоре.

Монтаж

В ринг с диаметър 18 см. сложете основа, после крем чийзкейк и компоте от тиква.



