

Hvítsúkkulaði eplakaka með eplakarmellu og ís

Hvítsúkkulaði eplakaka

140 g smjör

130 g hvítt Zephyr súkkulaði frá Cacao Barry

125 g sykur

25 g glúkósi frá Sosa

60 g rjómi

1 g salt

60 g hveiti

2 egg

1 grænt epli

1 tsk kanill

- Smjör og hvítt súkkulaði brætt saman
- Hitað uppá rjóma, sykri og glúkósa og blandað saman við súkkulaði blönduna .Hveiti blandað saman við með töfrasprota ásamt eggjum og salti.
- Epli eru skorin og velt uppúr kanil og blandað saman við með sleikju.
- Bakað á 200°C í 15-25 mín

Sýrður rjóma ís

400 g mjólk

300 g sykur

120 glúkósi frá Sosa

1 kg sýrður rjómi

2 g gellan Sosa

30 g sítrónusafi

8 g matarlím

- Hitað uppá mjólk,sykri,glukósa og gellan og síðan er matarlími bætt við og síðan kælt niður.
- Blandað saman við sýrðan rjóma og sítrónusafa.
- Fryst og síðan hrært upp í Paco jet

Epla karmella

100 g glúkósi

155 g sykur

60 g rjómi

65 g Grænepla puré frá Capfruit

50 g noisette smjör

3 g salt

- Hitað er uppá rjóma, epla purre og noisette smjörinu.
- Glúkósi og sykur hitaður uppí 170°C
- Þá er rjómablöndunni helt varlega saman við sykurinn og hrært þar til allt er komið vel saman.

Pate chaux fyllt með pralín karmellusúkkulaði mousse, mangó passion fruit curd og passion fruit kexi.

Crakine kex

30 g smjör

15 g sykur

15 g syrop

50 g hveiti

- Allt hrært vel saman
- Flatt út milli tveggja smjörpappíra með kökukefli u.þ.b 1-2 mm og síðan sett í frysti.

Choux

60 g mjólk

60 g vatn

50 g smjör

75 g hveiti

2 g salt

5 g sykur

120 g egg

- Allt nema hveiti og egg er soðið saman. Síðan er hveitinu bætt við og ristað í nokkrar mínútur.
- Deigið er þá sett í hrærivél og hrært þar til það verður nánast kalt. Þá er eggjunum bætt mjög rólega saman við og hrært vel saman.
- Best er að sprauta deiginu með sprautupoka á plötu og stinga út kex deigið í sömu stærð og bollan er og leggja varlega ofaná choux bolluna.
- Bakað við 200°C í 10-14 mín

Karmellusúkkulaði mousse með pralín

Crème anglais

70 g rjómi

70 g mjólk

70 g eggjarauður

15 g sykur

1 g salt

- Soðið uppá rjóma og mjólk og helt varlega yfir eggjarauðurnar og hræra vel.
- Elda allt yfir vatnsbaði uppí 83°C

3 g matarlím

100 g karmellu-mjólkur súkkulaði frá Cacao Barry

100 g hezlihnetu praline Cacao Barry

250 g Millac rjómi

- Matarlímið er lagt í bleyti.
- Crème anglais helt yfir súkkulaðið, pralínið og matarlímið og hrært vel saman.
- Þegar blandan er búin að kólna niður í 32°C þá má folda saman við léttþeyttum millac rjóma.
- Látið stífna inná kæli.

Mangó og passion fruit curd

170 g heil egg

180 g sykur

120 g mangó puré frá Capfruit

120 g passion fruit puré frá Capfruit

260 g smjör

- Öllu blandað saman nema smjóri og eldað í vatnsbaði uppí 83°C
- Þegar blandan hefur kólnað niður í 50°C má blanda smjóri saman með töfrasprotu
- Geymt í kæli

Passion fruit twill

25 g noisette smjör

25 g eggjahvítur

25 g flórsykur

25 g hveiti

10 g passion duft sosa

- Öllu blandað saman.
- Smurt þunnt á silikon plötu og bakað við 160°C