

AGART

DUBAJSKIE INSPIRACJE

DUBAJSKA CZEKOLADA

Czekolada

250g IRCA Reno Concerto Latte 34%

Przygotowanie

Czekoladę zatemperować, wylać do form silikonowych w celu przygotowania korpusów.

Nadzienie

250g IRCA Chococream Pistacchio
50g IRCA Joypaste Pistacchio 100% (opcjonalnie)
80g ciasto Kataifi

Przygotowanie

Korpusy wypełnić nadzieniem pistacjowym połączonym z ciastem Kataifi, całość „zamknąć” zatemperowaną mleczną czekoladą.

Recepturę przygotował: Maciej | tel. 509 724 430

www.agart-pro.pl

DUBAJSKIE INSPIRACJE

TORCIK DUBAJSKI

Ciasto kruche pistacjowe

600g DAWN Shortcrust
240g margaryna
60g jaja
450g IRCA Chococream Pistacchio
sól do smaku wg uznania

Przygotowanie

Z podanych składników (poza Chococream Pistacchio) mieszamy ciasto kruche, po schłodzeniu wałkujemy cienki blat.



Pieczemy w temp. 170°C na złoty kolor.

Po wystudzeniu pokruszone ciasto kruche łączymy przy pomocy płaskiego mieszadła z kremem pistacjowym (1/3 ciasta kruchego możemy zastąpić ciastem Kataifi).

Emulsja pistacjowa

700g IRCA Chococream Pistacchio
300g śmietanka 33%
300g ciasto Kataifi
9g żelatyna + 45g woda do namoczenia

Przygotowanie:

Namoczoną i rozpuszczoną żelatynę połączyć z zagotowaną śmietanką, dodać krem pistacjowy. Całość zblendować. Po wystudzeniu połączyć z ciastem Kataifi.

Ciasto czekoladowe:

900g Ines Ciasto Czekoladowe
315g jaja
270g olej
210g woda

Przygotowanie:

Wszystkie składniki połączyć razem i mieszać na średnich obrotach około 4 min. Gotową masę wyłożyć na blachę i rozsmarować. Piec w temp. 180-190°C przez około 20min.

Mus czekoladowy:

600g IRCA Reno Concerto Latte 34%
500g zagotowana śmietanka
500g ubita śmietanka 33%
20g żelatyna + 100g woda do namoczenia

Przygotowanie:

Żelatynę moczymy w wodzie, płynną śmietankę gotujemy, wrzucamy napęczniałą żelatynę i czekoladę. Całość mieszamy do uzyskania ganache o jednorodnej, aksamitnej konsystencji. Po schłodzeniu do temp ok. 30°C delikatnie łączymy z ubitą śmietanką.

Polewa pistacjowa:

150g śmietanka 33%
150g woda
280g IRCA Chococream Pistacchio
6g żelatyny+30g woda do namoczenia

Przygotowanie:

Wodę wraz ze śmietanką gotujemy, dodajemy napęczniałą w wodzie żelatynę, po rozpuszczeniu dodajemy krem. Całość blendujemy.

Montaż:

Do rantów wyłożonych folią wykładamy ciasto kruche pistacjowe i wygniatamy spód wraz z niewielkim 'rantem'. Po schłodzeniu wylewamy emulsję pistacjową i przykrywamy wykrojonym z ciasta czekoladowego blacikiem. Całość zalewamy musem z mlecznej czekolady. Po schłodzeniu wierzch tortu zalewamy polewą pistacjową. Wykańczamy ciastem Kataifi i pozostałą kruszonką.

Recepturę przygotował: Grzegorz | tel. 663 000 125

DUBAJSKIE
INSPIRACJE

BATONY DUBAJSKIE

Spód czekoladowy :

2250g DAWN Chocolate Cookie Mix
300g woda
300g masło
300g DAWN Chocolate Chunks Milk
300g Pistacje 2x4 cm

Przygotowanie:

Cookie Mix i masło wymieszać do uzyskania formy „piasku”.

Dodać pozostałe składniki i wymieszać na wolnych obrotach maszyny. Ciasto wyłożyć równomiernie na blachę.



Temp. Pieczenia 185°C



Czas pieczenia 25-30 minut

Chrupiąca warstwa pistacjowa:

1200g AGA Krem Pistacjowy 15%
200g ciasto Kataifi

Przygotowanie:

Krem upłynnić i wymieszać z pokruszonym ciastem Kataifi.

Ganache z mlecznej czekolady:

450g IRCA Reno Concerto Latte 34%
350g śmietana 33%
80g syrop glukozowy

Przygotowanie:

Śmietanę zagotować, dodać czekoladę i syrop. Dobrze zblendować. Odstawić do wystygnięcia.

Sposób przygotowania:

Błat czekoladowy wyłożyć w ramkę, rozmarować warstwę pistacjową i schłodzić. Wyrównać ganache czekoladowym, schłodzić pokroić w batony i udekorować polewą Soupless - mleczna czekolada.



CIASTO CZEKOLADOWE Z CIASTEM KATAIFI

Ciasto Czekoladowe

1600g Ines Ciasto Czekoladowe
480g olej
360g woda
560g jajka

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem przy użyciu płaskiego mieszadła około 3 min. na wolnych obrotach. Gotową masę wykładamy na dwie blachy wyłożone pergaminem, rozsmarowujemy i pieczemy w temp. 190° C przez 12-15 min.

Chrupka pistacjowa

1200g IRCA Pralin Delicrisp Pistache

Przygotowanie:

Pralin Delicrisp Pistache upłynnić, następnie rozsmarować na spód czekoladowy.

Mus Pistacja

800g ubita śmietana na 3/4
250g IRCA Chococream Pistacchio
250g IRCA Joycream Pistacchio Crock
200g śmietana do zagotowania
25g żelatyna
100g woda do namoczenia żelatyny

Mus Mleczna czekolada

800g ubita śmietana na 3/4
500g IRCA Reno Concerto Latte 34%
20g żelatyna
100g woda do namoczenia żelatyny
200g śmietana do zagotowania

Dekoracja

Ciasto Kataifi, pokruszone pistacje, kora z mlecznej czekolady.

Montaż

Na blat czekoladowy rozsmarowujemy pralinę pistacjową, wykładamy mus pistacjowy i przykrywamy drugim blatem czekoladowym. Następnie wykładamy mus mleczna czekolada, rozsmarowujemy, schładzamy i dekorujemy.



Recepturę przygotował: Robert | tel. 663 000 147

DUBAJSKIE
INSPIRACJE



TARTALETKI DUBAJSKIE

Chrupiąca warstwa pistacjowa

1300g IRCA Chococream Pistacchio
230g ciasto Kataifi

Przygotowanie:

Krem upłynnić i wymieszać z pokruszonym ciastem Kataifi.



korpusy z ciasta kruchego - 50 szt.

Ganche z mlecznej czekolady:

600g IRCA Reno Concerto Latte 34%
100g Czekolada deserowa
600g śmietana 33%
120g syrop glukozowy

Przygotowanie:

Śmietanę zagotować, dodać czekoladę i syrop. Dobrze zblendować. Odstawić do wystygnięcia.

Dekoracja:

500g IRCA Reno Concerto Latte 34%

Przygotowanie:

Upłynnić czekoladę, zatemperować i rozsmarować cienko na kamiennym blacie. Po zastygnięciu wiórковать uzyskując efekt „kory”.

Montaż:

Wyłożyć prążynek do korpusów z ciasta kruchego, odstawić do zastygnięcia i wypełnić ganache czekoladowym, schłodzić i udekorować.

DUBAJSKIE
INSPIRACJE

ROLADA MUSOWA Z NADZIENIEM KATAIFI

Mus czekoladowy

400g śmietana 33%
 440g IRCA Reno Concerto Fondente 58%
 50g DAWN Sanatine
 100g woda
 1200g śmietanka 33% do ubicia

Przygotowanie:

Śmietanę podgrzać, dodać czekoladę, dokładnie wymieszać do rozpuszczenia się czekolady, wystudzić. Śmietanę ubić na $\frac{3}{4}$. Rozpuszczoną w gorącej wodzie Sanatine zahartować ubitą śmietanką, a następnie połączyć z pozostałą masą oraz czekoladą.

Rolada

100g Irca Soffin
 100g mąka pszenna
 165g cukier
 265g jaja
 65g woda

Przygotowanie:

Wszystkie składniki umieścić w misie miksera, ubijać na średnich obrotach ok. 8 min. Masę rozprowadzić na blaszce o wymiarach 60x40 cm. Piec w 200°C przez ok 8 min. Wystudzić, podzielić na 3 części o wymiarach ok. 18x30 cm.

Nadzienie

450g Irca Chococream Pistacchio
 360g ciasto Kataifi

Przygotowanie:

Na ostudzone blaty biszkoptu wyłożyć nadzienie pistacjowe, delikatnie rozprowadzić po całej powierzchni, zachowując ok. 2 cm wolnego brzegu. Zwinąć rolady, zawinąć je w folię spożywczą, schłodzić. Do silikonowych form rozłożyć mus czekoladowy. Następnie włożyć do nich rolady. Zamrozić.

Wykończenie:

IRCA Mirror Extra Dark Chocolate
 IRCA Joypaste Pistacchio 100%
 Wg uznania ciasto Kataifi/ kruszone pistacje Irca



3 szt., 250x90mm

**DUBAJSKIE
INSPIRACJE**

DUBAJSKIE COOKIES

Cookies

1000g DAWN Cookie Mix Chocolate
170g masło
80g woda

Przygotowanie:

Mieszanke i masło umieścić w misie miksera, mieszać na średnich obrotach przez ok. 4 min. Dodać wodę i mieszać jeszcze chwilę do powstania jednolitej masy. Z ciasta formować kulki o gramaturze 100g. Schłodzić.

Nadzienie

200g Pralina Delicrisp Pistache
100g ciasto Kataifi

Przygotowanie:

Pralinę i nadzienie z ciasta Kataifi połączyć. Gotową masę napełniać formy silikonowe, odważając ok. 25g masy. Zamrozić. Schłodzone kulki z ciasta należy rozplaszczyc i umieścić w nich zamrożoną masę pistacjową. Uformować tak, by ciasto dokładnie „zamknęło” masę pistacjową. Wypiekać w 190°C przez ok. 13 min.

Dekoracja

IRCA Chococream Pistacchio
IRCA Joypaste Pistacchio 100%
IRCA Nocciolata Industry
IRCA pistacja cała/ pistacja kruszona

Przygotowanie:

Schłodzone ciastka dekorować kleksami kremów i pistacjami.