



St.Andrea Étterem

Kollár Endre

Marcipán, csokoládé, vanília

Hozzávalók:

Marcipános öntet:

0,33 l tej 2.8% vagy 3.5%
0,33 l tejszín 35% - állati pl. Debic vagy Montaiqu professional
0,33 kg marcipán
0,5 dl amaretto
½ vanília
1e púpos keményítő

Mindent felfőzünk a keményítő kivételével. Ha felforrt keményítővel sűrítjük, lehűtjük.

Csoki öntet:

2,5 dl tej
2,5 dl tejszín 35% állati
175g Dark csoki 54% Callebaut
100g tej csoki Callebaut
75g cukor
50g kakaópor-Holland prémium

Mindent egyben felfőzünk, majd lehűtjük.

Japán piskóta:

1/1

- 6 db L tojásfehérje
- 180g cukor
- 6 db L sárgája
- 1 csipet só
- ½ vanília rúd
- 180g liszt b
- 60g tej
- 60g olaj vagy Ghi

Fehérjét cukorral habbá verjük. Beletesszük a sárgáját, vaníliát és csipet sót, majd a lisztet beleszitáljuk, legvégül a szobahőmérsékletű tejet és a zsiradékot adjuk hozzá. 175C sütve 20 perc (előmelegített sütő)

Tejszínhab:

- 150g habbá verve, kevés cukorral
- Dió 100 g pirítva
- Mandula 100 g pirítva

Madártej fagylalt:

- 0,5 l tej
- 0,5 l tejszín
- 8 sárgája
- 150 g cukor
- vanília ½ rúd
- só
- 1 lapzselatin

A tejet a tejszínnel és a vaníliával felforraljuk. A tojássárgáját cukorral elkeverjük, majd a forrásban lévő tejtermékhez adjuk, 90°C melegítjük. Hűtjük, 50-60 °C környékén a zselatin beletesszük. Pacojet tégelyekbe töltjük. Fagyasztjuk.