

DESSERT TRENDS



PÖHIRETSEPTID



Mousse au Chocolat White

1,000 kg **Mousse au Chocolat White**

1,250 kg piim, külm

Valmistamine

- Vahustada 5 minutit kiirel käigul.
- Jaotada kaussidesse, topsidesse, pokaalidesse vms ja panna vähemalt 3 tunniks külmikusse.
- **Nipp:** külmutuskindla mousse saamiseks vahustada **Mousse au Chocolat White** koos 0,625 kg külma rõõsa koore ja 0,625 kg piimaga.

Mousse au Chocolat

1,000 kg **Mousse au Chocolat**

1,250 kg piim, külm

Valmistamine

- Vahustada 5 minutit kiirel käigul.
- Jaotada kaussidesse, topsidesse, pokaalidesse vms ja panna vähemalt 3 tunniks külmikusse.
- **Nipp:** külmutuskindla mousse saamiseks vahustada **Mousse au Chocolat** koos 0,625 kg külma rõõsa koore ja 0,625 kg piimaga.

Dessert à la Crème Brûlée

0,500 kg rõõsk koor

0,500 kg piim

0,200 kg **Crème Brûlée**

Valmistamine

- Ajada koor ja piim keema.
- Segada hulka **Crème Brûlée** ja ajada veel korraks keema.
- Jaotada **Crème Brûlée** desserdikaussidesse ja jahutada külmikus.
- Enne serveerimist puistata peale pruuni suhkrut ja kõrvetada.
- **Nipp:** külmutuskindla desserdi saamiseks segada **Crème Brûlée** pulber 0,030 kg **Alaska 666**-ga ja segada keevasse piima-koore segusse; ajada uuesti korraks keema.

Panna Cotta Dessert

0,500 kg rõõsk koor

0,500 kg piim

0,150 kg **Panna Cotta Dessert**

Valmistamine

- Ajada koor ja piim keema.
- Segada hulka **Panna Cotta Dessert** ja ajada veel keema.
- Jaotada pokaalidesse või desserditopsidesse, jahutada külmikus.
- **Nipp:** Külmutuskindla desserdi saamiseks vähendada **Panna Cotta Dessert** kogust 0,200 kg-le ning segada hulka 0,030 kg **Alaska 666**.
- Segada keeva massi hulka ja ajada veel korraks keema.

SIDRUNI-ROSMARIINIDSSERT À LA CRÈME BRÛLÉE

25 pokaali à 75 ml

- 0,500 kg rõõsk koor
- 0,500 kg piim
- 0,010 kg rosmariin, värske hakitud
- 0,010 kg **Limone**
- 0,200 kg **Crème Brûlée**

Kaunistus

- 0,125 kg **Bon Citron**
- 2 tk rosmariinioks, värske sidrun

Valmistamine

- Ajada koor, piim ja hakitud rosmariin keema.
- Keeta ~30 min, eemaldada sõelaga rosmariin.
- Lisada **Limone**, ajada keema ja segada hulka **Crème Brûlée**.
- Ajada uuesti korraks keema.
- Jaotada pokaalidesse ja lasta külmikus jahtuda.
- Kaunistada **Bon Citroni**, rosmariini ja sidruniga nagu pildil.



DESSERT À LA CRÈME BRÛLÉE MUNALIKÖÖRIGA

1 plaat, 20 tk

- 0,500 kg rõõsk koor
- 0,500 kg piim
- 0,050 kg **DP Munaliköör**
- 0,200 kg **Crème Brûlée**
- 0,030 kg **Alaska 666**
- 0,900 kg **Tarte au Chocolat** põhi 30 x 40 cm [põhiresepti kogus]

Marjažele

- 0,350 kg **Colorado Neutral**
- 0,200 kg vesi
- 0,150 kg **VarieGó Amarena**

▶ ajada keema

Kaunistus

värsked marjad

Valmistamine

- Ajada koor ja piim keema.
- Segada hulka **Alaska 666**-ga segatud **Crème Brûlée** ja ajada taas keema.
- Maitsestada **DP Munalikööriga** ja jaotada mass plaadile.
- Jahutada külmikus, seejärel sügavkülmutada.
- Võtta külmunud mass välja, lõigata lahti.
- Jaotada jahutatud marjaželele ühtlaselt **Tarte au Chocolat'** põhjale ja jahutada.
- Lõigata 20 tükiks à 15 x 4 cm ja panna **Crème Brûlée** ribad **Tarte au Chocolat'** kangidele.
- Kaunistada värskete marjadega nagu pildil.

APELSINI-INGVERIDSSERT À LA CRÈME BRÛLÉE

30 pokaali à 75 ml

0,500 kg röösk koor

0,500 kg piim

0,010 kg ingver, värskelt riivitud

0,200 kg **Crème Brûlée**

0,010 kg **Orangella**

0,300 kg apelsinitükid, fileeritud

0,250 kg **Fruit puree Pabana**

0,050 kg **Cristaline Neutral**

Kaunistus

šokolaadidekoorid

värsked marjad-puuviljad

Valmistamine

- Ajada koor, piim ja ingver keema, segada hulka **Crème Brûlée** ja **Orangella**.
- Ajada uuesti korraks keema.
- Paigutada pokaalidesse apelsinitükid ja jaotada peale **Crème Brûlée**.
- Lasta külmikus taheneda.
- Segada püree **Cristaline Neutral**iga ning jaotada dessertide peale.
- Kaunistada šokolaadidekooride ja värskete marjadega nagu pildil.



KOOKOSE-SIDRUNHEINADESSERT À LA CRÈME BRÛLÉE

1 silikoonvorm, 14 tk

0,400 kg kookospiim

0,300 kg röösk koor

0,300 kg piim

0,010 kg sidrunhein, hakitud

0,200 kg **Crème Brûlée**

0,030 kg **Alaska 666**

Kaunistus

värsked marjad

Fruit puree Pabana

+ ingver

Valmistamine

- Ajada kookospiim, koor, piim ja sidrunhein keema.
- Keeta ~30 minutit, seejärel sõeluda sidrunhein välja.
- Ajada uuesti keema ning segada hulka **Crème Brûlée** ja **Alaska 666**.
- Jaotada mass silikoonvormidesse.
- Lasta külmikus jahtuda, seejärel sügavkülmutada.
- Võtta külmunud desserdid vormidest välja ja paigutada taldrikutele.
- Kaunistada püree ning värskete marjadega nagu pildil.

VAARIKA-LITŠI-PANNA COTTA

20 desserdipokaali à 100 g

0,500 kg röösk koor

0,500 kg piim

0,150 kg Panna Cotta desserdipulber

Vaarika-litši-žele

0,400 kg **Colorado Red**

0,250 kg vesi

0,200 kg Fruit puree Lychee
vaarikatega
ja roosiaroomiga

▶ ajada
keema

Kaunistus

värsked vaarikad
suhkrudekoorid

Valmistamine

- Ajada koor ja piim keema, segada hulka Panna Cotta pulber.
- Ajada taas korraks keema.
- Jaotada Panna Cotta ja vaarika-litši-žele kihiti pokaalidesse.
- Sügavkülmutada iga kiht eraldi.
- Kaunistada vaarikate ja suhkrudekooridega nagu pildil.



PANNA COTTA À LA COINTREAU

1 silikoonvorm muffinitele, 20 tk

0,500 kg röösk koor

0,500 kg piim

0,200 kg Panna Cotta desserdipulber

0,030 kg **Alaska 666**

0,100 kg **RP Cointreau**

Kaunistus

0,250 kg Fruit puree Pabana
+ ingver

0,100 kg **Cristaline Neutral**
värsked marjad
suhkrudekoorid

Valmistamine

- Ajada koor ja piim keema.
- Segada hulka Panna Cotta desserdipulber ja Alaska 666 ning ajada korraks keema.
- Lasta veidi jahtuda ja segada hulka **RP Cointreau**.
- Jaotada mass vormidesse ning lasta külmikus jahtuda, seejärel sügavkülmutada.
- Võtta desserdid vormidest välja ja jaotada taldrikutele.
- Segada püree **Cristaline Neutrali** želeega
- Kaunistada desserdid **Cristaline** želeemassi, värskete marjade ja suhkrudekooridega nagu pildil.

ROHELISE TEE PANNA COTTA

32 vikest kaussi à 40 ml

0,500 kg röösk koor
0,500 kg piim
0,150 kg Panna Cotta pulber
0,010 kg matcha

Kaunistus
füüsalid
sidrunhein

Valmistamine

- Ajada koor ja piim keema.
- Segada hulka Panna Cotta ja matcha.
- Ajada veel korraks keema ja jaotada desserdikaussidesse.
- Panna külmikusse jahtuma.
- Kaunistada füüsalite ja sidrunheinaga nagu pildil.

LAVENDLI PANNA COTTA

1 silikoonvormimatt, 20 tk

0,500 kg röösk koor
0,500 kg piim
0,200 kg Panna Cotta pulber
0,030 kg **Alaska 666**
0,001 kg lavendliõied,
kuivatatud

Kaunistus

0,200 kg **Fruit puree Apricot**
0,010 kg lavendliõied, kuivatatud

Valmistamine

- Ajada koor, piim ja lavendliõied keema.
- Keeta ~30 minutit, seejärel sõeluda lavendliõied välja.
- Ajada uuesti keema ning segada hulka Panna Cotta desserdipulber ja **Alaska 666**.
- Ajada uuesti korraks keema.
- Jagada silikoonvormidesse ja lasta külmikus jahtuda, seejärel sügavkülmutada.
- Võtta külmunud desserdid vormidest välja, asetada taldrikutele.
- Kaunistada aprikoosipüree ja lavendliõitega nagu pildil.

MOUSSE'IKOOK „SCHWARZWALD“

1 plaat 60 x 20 cm

0,900 kg **Tarte au Chocolat'** põhi
60 cm x 20 cm
[kogused
põhireseptis]

Mousse au Chocolat

0,400 kg **Mousse au Chocolat**
0,250 kg röösk koor
0,250 kg piim

▶ Vahustada 5 min.
kiirel käigul.

Kirsimousse

0,350 kg **Mousse au Chocolat White**

0,200 kg Fruit puree **Morello
Cherry**

▶ Vahustada 5 min.
kiirel käigul.

0,200 kg röösk koor

0,200 kg Kirsiviinasiirup
[vt põhiresepti]

Kaunistus

0,500 kg kompotikirsid, hästi nõrutatud

0,350 kg Fruit puree **Morello Cherry**
šokolaadidekoorid

Valmistamine

- Immutada **Tarte au Chocolat'** põhi kirsiviina-siirupis.
- Jaotada **Mousse au Chocolat** immutatud põhjale.
- Lasta külmikus taheneda.
- Jaotada kirsimousse kaussi ja lasta külmikus jahtuda.
- Lõigata moussekook ruutudeks ja tõsta sellele lusikaga kirsimousse'i, kõige peale panna **Mousse au Chocolat**.
- Kaunistada moussekook püree, kirsside ja šokolaadidekooridega nagu pildil.



MOUSSE AMARETTO

20 pokaali à 50 ml

0,500 kg **Mousse au
Chocolat White**

0,325 kg röösk koor

0,300 kg piim

0,100 kg **RP Amaretto**

0,100 kg Mandelkrone

▶ Vahustada 5
min. kiirel
käigul.

Kirsikaste

0,350 kg Fruit puree **Morello
Cherry**

0,150 kg **Cristaline Neutral**

Kaunistus

šokolaadidekoorid
kuivatatud lilleõied
värsked marjad-puuviljad

Valmistamine

- Jaotada pokaalidesse kirsikaste ja külmutada.
- Pritsida pokaalidesse Mousse Amaretto ja lasta külmikus taheneda.
- Kaunistada nagu pildil.



KIRSI-TŠILLIPIRAMOUSSE

20 pokaali à 125 ml

0,500 kg **Mousse au Chocolat**
0,325 kg rõõsk koor
0,300 kg piim
0,010 kg jalapeñopasta, mahedam

Vahustada 5 min.
kiirel käigul.

Valmistamine

- Pritsida **Mousse au Chocolat** kihiti kirsikastmega pokaalidesse.
- Lasta külmikus taheneda.
- Kaunistada nagu pildil.

Kirsikaste

0,700 kg **Fruit puree Morello Cherry**

0,300 kg **Cristaline Neutral**

Kaunistus

tšillikaunad, väikesed šokolaadidekoorid mandlid, hakitud ja röstitud



MOUSSE AU MARC DE CHAMPAGNE

45 pokaali à 50 ml

0,500 kg **Mousse au Chocolat**
0,650 kg rõõsk koor

Vahustada 5 min.
kiirel käigul.

Marc de Champagne'i mousse

0,400 kg **Mousse au Chocolat White**
0,250 kg rõõsk koor
0,250 kg piim
0,250 kg **RP Marc de Champagne**

Vahustada 5 min.
kiirel käigul.

Valmistamine

- Pritsida mõlemad moussed pokaalidesse ja panna külmikusse.
- Kaunistada šokolaadidekooride ja viinamarjadega nagu pildil.

Kaunistus

viinamarjad
šokolaadidekoorid



PÕHIRETSEPTID

Kirsiviinasiirup

1,000 kg vesi

1,000 kg suhkur

0,120 kg DP Schwarzwaldi
kirsiviin

▶ Ajada keema; segada,
kuni suhkur on lahustunud.

▶ Segada jahtunud
siirupisse.

Tarte au Chocolat

1,000 kg Tarte au Chocolat

0,400 kg muna

0,400 kg õli

Valmistamine

- Segada ~2 minutit ühtlaseks.
- Küpsetustemperatuur: ~200 °C.
- Küpsetusaeg: ~17–21 min.

Erinevad pakendid ja
lisandid take-away dessertidele.



Maitsvad retseptid
www.martinbraun-food-service.com



www.balthellin.eu



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN KG
Hannover - Germany
email: info@martinbraun.de

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE