

Baba Bahibe

Baba taigen

161g	piim
87g	rõõsk koor 35%
8g	sool
40g	suhkur
40g	biopärm
536g	nisujahu 450
268g	munad
161g	või

Segada kätega jahu, munad, pärm ja sool põhjalikult kokku. Sõtkuda. Kui taigen hakkab kausi äärtest lahti tulema, lisada vähehaaval suhkur ja seejärel toasoe või. Kui taigen on ühtlane, lõpetada sõtkumine. Jätta 10 minutiks kerkima. Pritsida mass pritskoti abil määratud vormidesse. Lasta kerkida, kuni maht on kahekordistunud, ja küpsetada 175 °C juures ~15 minutit.

Troopiline siirup

100g	mangopüree
150g	granadillipüree
150g	värske ananassimahl
100g	Demerara suhkur
1 tk	Madagaskari biovanillikaun NOROHY
800g	mineraalvesi

Kuumutada kõik koostisosad temperatuurini 60 °C. Lasta tõmmata vanillikaunaga tund aega ja seejärel kurnata siirup sobivale alusele.

Vahustatud Bahibé *ganache* timutipiraga

192g	rõõsk koor 35%
1,92g	timutipipar
34g	invertsuhkur
34g	glükoosisiirup DE38/40
249g	BAHIBE LACTEE 46%
489g	rõõsk koor 35%

Kuumutada väiksem kogus koort 80°C ja lisada pipar. Katta toidukilega ja jätta 10 minutiks tõmbama. Kaaluda koor ja lisada seda, kuni on saavutatud algkaal. Lisada suhkrud ja kuumutada keemiseni. Valada keev segu aeglaselt sulanud kuvertüüršokolaadile, segades, kuni see on keskelt läikiv ja elastne, mis näitab, et emulsiooniprotsess on käimas. Jätkata vedeliku järk-järgult lisamist, jälgides, et tekstuur säiliks. Segada saumikseriga, kuni emulsioon on täiuslik. Lisada ülejäänud jahutatud koor ja panna 1 tunniks külmkappi, enne vahustamist sellise konsistentsini, mis võimaldab seda pritsida või laiiali määrada.

Mango- ja ananassikuubikud laimiga

1,0tk	mango
0,5tk	ananass
0,5tk	laimikoor
sobiv	mangopüree
kogus	

Pesta ja koorida mangod. Tükeldada peeneks ja kuumutada koos või ja suhkruga. Lisada laimimahl. Küpsetada madalal kuumusel, kuni mangod on läbipaistvad. Hoida külmkapis. Enne kasutamist lisada poole laimi riivitud koor.

Kokkupanek ja kaunistamine

Pärast küpsetamist hoida babasid neli tundi või üleöö troopilises siirupis. Vahustada ganache kergelt ja pritsida keerdudena babade peale. Kaunistada taldrikul mango ja ananassi kuubikutega ning siirupiga. Lisada veidi peeneks hakitud sidrunikoort.

Foret Noire topsidessert

GUANAJA kerge mousse Essentials

241g	piim
3g	želatiinipulber 220 Bloom
275g	GUANAJA 70%
482g	rõõsk koor 35%

Ajada piim keema ning lisada leotatud ja nõrutatud želatiin. Valada umbes kolmandik kuumast vedelikust sulatatud šokolaadile. Vispeldada ühtlaseks, läikivaks ja elastseks, mis näitab, et emulsiooniprotsess on käimas. Lisada ülejäänud piim, jälgides, et see tekstuur säiliks. Kui massi temperatuur on 38-42 °C, segada spaatli abil hulka külma vahustatud koor. Kasutada koheselt.

Kakao ja mandli Streusel

142g	Demerera suhkur
142g	mandlijahu
110g	nisujahu 450
32g	KAKAO
1,58g	sool
142g	või

Segada omavahel jahu, suhkur, mandlijahu, sool ja kakaopulber. Tükeldada või väikesteks kuubikuteks. Sõeluda kuivained. Lisada või ja segada labaga köögimikseris, kuni moodustuvad väikesed taigatükid. Laotada puru silikoonmatiga kaetud plaadile ja küpsetada 150-160°C juures.

Chantilly Espuma

283g	rõõsk koor 35%
250g	OPALYS 33%
1,57tk	Madagaskari bio-vanillikaun NOROHY
377g	piim
6g	želatiinipulber 220 Bloom
79g	kirsiviin

Leotada želatiin 5-kordses koguses vees. Kuumutada piim ja immutada selles vanillikaun. Sulatada želatiin kuumas piimas ja seejärel kurnata, valmistada emulsioon: valada piim jaokaupa sulatatud šokolaadile. Segada, kuni tekstuur on elastne ja läikiv. Korrata 3 korda. Blenderdada saumikseriga. Blenderdada hulka külma koor ja lisada kirsiviin. Panna üleöö külmkappi ja seejärel sifoonpudelisse.

Kirsikompott

155g	Kenti kirsid
155g	Morello kirsi püree
67g	suhkur
56g	glükoosisiirup DE38/40
27g	suhkur
7g	pektiin NH
32g	sidrunimahl

Tükeldada kirsid. Kuumutada potis püree, suurem kogus suhkrut ja glükoos. Segada pektiini väiksema koguse suhkruga. Lisada püreesegule kirsid ja kuumutada keemiseni. Lisada pektiini ja suhkruga segu ning keeta veidi. Lisada sidrunimahl. Jätta külmkappi tahenema. Seejärel segada läbi vispli või saumikseriga.

Kirsi-mandlibiskviit

143g	munad
42g	invertsuhkur
71g	suhkur
42g	mandlijahu
69g	rõõsk koor 35%
77g	jahu 450
4g	küpsetuspulber
57g	sulatatud või
244g	Kenti kirsid

Segada munad, suhkur ja invertsuhkur. Lisada mandlijahu ja eelnevalt küpsetuspulbriga segatud sõelutud jahu. Lisada 45-50°C eelkuumutatud koor ja või. Jaotada raami sisse ja puistata peale kirsid. Küpsetada 180°C juures umbes 12 minutit.

Tuile küpsis kaunistuseks

125g	munavalged
125g	tuhksuhkur
125g	jahu 450
125g	või

Sõeluda kuivained kokku. Segada munavalged kuivainetega ja lisada segades sulavõi, kuni mass on ühtlane. Lasta külmikus taheneda. Jaotada spaatliga õhukese kihina silpat-matile ja küpsetada 170-180 °C.

Kirsikaste

82g	Morello kirsi püree
168g	Absolu Cristal Nappage

Segada koostisosad kokku, panna pigistatavasse pudelisse.

OPALYS piima-vanillijäätis

693g	piim
6g	Madagaskari biovanillikaun NOROHY
13g	piimapulber 1%
60g	suhkur
60g	glükoosipulber DE33
4g	stabilisaator
165g	OPALYS 33%

Kaaluda hoolikalt kõik koostisosad. Valada piim potti. Kui temperatuur on 25 °C, lisada piimapulber. Temperatuuril 30 °C lisada suhkur ja glükoosipulber. Kui segu on saavutanud 40 °C, lisada kuum segu vähehaaval sulatatud šokolaadile, et saavutada elastne tekstuur ja täiuslik emulsioon. Temperatuuril 45 °C lisada lõpuks stabilisaator koos ~10% suhkrukogusega. Lisada poolitatud vanillikaun koos seemnetega. Pastöriseerida 85 °C juures 2 minutit, seejärel jahutada segu kiiresti temperatuurini 4 °C. Võimalusel homogeniseerida massi, et rasvakristallid jääksid võimalikult väikesed. Lasta massil vähemalt 12 tundi seista. Segada läbi ning valmistada jäätisemasinas jäätis temperatuuril -6...-10 °C. Hoida sügavkülmikus temperatuuril -18 °C. Soovi korral võib lisada 5-10% kirsiviina.

Valmistamine

Valmistada puru ja suruda läbi 2 üksteise peale risti asetatud resti kuubikuteks.

Valmistada biskviit, kirsikompott, jäätis, *espuma* ja kaste.

Valmistada *mousse* ja pritsida valitud pokaali, lisada biskviidiketas ja seejärel veel *mousse*'i. Lasta külmikus taheneda.

Lisada tepsidesserdile veel üks kirsibiskviidiketas. Jaotada peale 2 lusikatäit kompotti ja mõned puistepurutükid.

Lisada vanillijäätise *quenelle* ja pritsida *espuma* jäätisele, viimistleda želee ja *tuile*-küpsistega.

Yuzu-tsitrusse Eton Mess

Yuzu ja tsitrusse Eton Mess

- sobiv kogus sõrmlaim
- sobiv kogus roosa greip
- sobiv kogus veriapelsin
- sobiv kogus laim

Crèmeux Inspiration Yuzu

- 147g yuzupüree
- 15g mineraalvesi
- 3g želatiinipulber 220 Bloom
- 279g Yuzu INSPIRATION
- 257g röösk koor 35%

Kuumutada püree u. 80 °C.
Lisada paisutatud želatiin.
Valada segu aeglaselt sulatatud šokolaadile.
Emulgeerida kohe saumikseriga. Lisada külm koor. Mikserdada uuesti. Lasta külmkapis taheneda.

Chantilly Espuma

- 283g röösk koor 35%
- 250g OPALYS 33%
- 1,57 tk Madagaskari biovanillikaun NOROHY
- 377g piim
- 6g želatiinipulber 220 Bloom

Leotada želatiin 5-kordses veekoguses.
Kuumutada piim ja immutada selles vanill.
Sulatada želatiin kuumas piimas ja seejärel kurnata, alustada emulgeerimist, valades piima sulatatud šokolaadile. Segada elastse ja läikiva tekstuurini. Korrata 3 korda.
Segada saumikseriga. Blenderdada hulka külm koor. Lasta üleöö külmkapis taheneda ja panna seejärel sifoonpudelisse.

Šveitsi besees

- 333g munavalged
- 667g suhkur

Kaaluda munavalged ja suhkur roostevabast terasest kaussi. Vahustada massi vesivannil, kuni see pakseneb (55-60°C). Tõsta tulelt ja jätkata mikseriga vahustamist.
Jaotada besees eelnevalt valmis lõigatud dekoorkile ruutudele. Asetada dekoorkile tordirõngale nii, et tekiks volditud kanga välimus. Kuivatada toidukuivatajas või ahjus.

Tsitrusviljade sorbett

350g	mineraalvesi
170g	suhkur
58g	glükoosipulber DE33
39g	invertsuhkur
26g	kuumas vedelikus lahustuv inuliin
1,9tk	sidrunikoor
170g	sidrunimahl
121g	yuzumahl
49g	värske mandariinimahl
5g	stabilisaator 2000
1 tk	vanillikaun

Kuumutada vesi koos invertsuhkruga temperatuurini 40 °C. Segada suhkur, glükoosipulber, inuliin ja stabilisaator, seejärel sõeluda vette. Kuumutada temperatuurini 85 °C. Lisada tsitrusemahlad, sidrunikoor ja vanillikaun. Jahutada segu kiiresti temperatuurini 4°C ja jätta 12 tunniks külmkappi. Kurnata läbi peene sõela, segada saumikseriga ja valmistada jäätisemasinas sorbee.

Yuzu Inspiration Eclat d'or ja muretaignakrõbedik

167g	magus mandli-muretaigen
167g	ECLAT D'OR vahvlipuru
167g	Yuzu INSPIRATION

Segada kúpsetatud muretaigen blenderis puruks, seejärel lisada vahvlipuru Eclat d'Or ja sulatatud Yuzu Inspiration šokolaad.

Magus mandli-muretaigen Yuzu Inspiration Eclat d'or ja muretaignakrõbediku jaoks

82g	nisujahu 550
32g	tuhksuhkur
11g	mandlijahu
0,7g	sool
42g	või
18g	munad

Segada kuivained külma, kuubikuteks lõigatud võiga. Niipea kui segu on täiesti ühtlane, lisada külm muna. Kui mass on ühtlane, lõpetada segamine. Hoida külmkapis või rullida kohe lahti. Kúpsetada 150°C juures.

Valmistamine

Valmistada *crémeux*, *espuma*, muretainakrõbedik. Tükeldada puuviljad, jättes mõned suured sektorid kaunistamiseks.

Valmistada besees ja jaotada eelnevalt lõigatud dekoorkileruutudele. Asetada dekoorkile rõnga peale, et tekiks volditud riidest välimus. Kuivatada toidukuivatajas või ahjus. Valmistada sorbett.

Pritsida taldrikule pall yuzukreemi, lisada värskeid tükeldatud puuvilju, kõrvetada mõned laimitükid põletiga. Pritsida *espuma* kreemi peale ja lisada veel mõned puuviljad ja krõbedikutükid. Asetada peale kuivatatud besees ning kaunistada sorbeti-*quenelle*'i ja osade tervete puuviljasektoritega.

Tasting of Sambriano Forest ("Sambriano metsa maitse")

Vanilliparfee

624g rõõsk koor 35%
215g suhkur
159g munavalged
4,5tk Madagaskari bio-vanillikaun NOROHY

Leotada vanillikaunu 4°C juures 24 tundi külmas rõõsas kooses.
Kuumutada munavalged ja peensuhkur vesivannil temperatuurini 50–55 °C, seejärel aereerida massi jahtumiseni. Vahustada maitsestatud vahukoor ja valada läbi sõela, et saada vahune tekstuur. Segada vahune koor Itaalia beseega.
Asetada sügavkülma.

Kakaonibsi krõbedik

10g mineraalvesi
125g või
50g glükoosisiirup DE38/40
150g suhkur
3g pektiin NH
175g KAKAONIBS

Segada suhkur pektiiniga, lisada või ja glükoos. Kuumutada madalal kuumusel liigselt segamata, kuni koostisained segunevad. Lisada soojendatud kakaonibsid, rullida kahe küpsetuspaberi vahele. Küpsetada 180-185°C juures.
Hoida kuivas kohas.

Kakaonibsi-mandli-streusel

63g suhkur
63g nisujahu 450
31g mandlijahu
63g või
31g KAKAONIBS

Sõeluda kokku kuivained. Lisada või ja segada miksrilabaga ühtlaseks.
Segada väikeste tükkide tekkimiseni. Küpsetada ahjuplaadil 150°C juures.

Granadillitarretis desserdiks (välja lõigatud)

490g granadillipüree
8g želatiin 220 Bloom
4g agar-agar
98g peensuhkur

Kuumutada püree. Kui temperatuur on 40 °C, lisada agar-agari ja suhkru segu, lasta keema ja seejärel lisada želatiin. Valada alusele, külmutada, seejärel vajutada lõikuriga välja soovitud kuju ja suurusega kujundid.

1,200 kg Tanariva 33% Intense *crèmeux*

652g keedukreem piima/valge/Dulcey šokolaadi-
crèmeux jaoks
7g želatiinipulber 220 Bloom
33g immutusvesi
509g TANARIVA LACTEE 33%

Kui kreem on kuum ja ühtlane, lisada paisutatud želatiin.
Emulgeerida spaatliga, valades järk-järgult osaliselt sulatatud šokolaadile. Segada võimalikult kiiresti, et emulsioon oleks täiuslik. Lasta külmkapis kristalliseeruda, ideaalis 12 tundi temperatuuril 4 °C.

0,652 kg koorene keedukreem piima/valge/Dulcey šokolaadi *crèmeux* jaoks

524g piim
58g rõõsk koor 35%
116g munad
12g suhkur

Ajada piim ja koor keema ning valada eelnevalt suhkruga segatud (mitte klopidud) munadele.
Kuumutada kõike 84 °C juures ja segada ühtlaseks. Kasutada kohe või jahutada kiiresti külmikus maha.

1,000 kg Intense Manjari 70% šokolaadimousse

278g koore-munakreem
255g MANJARI 64%
417g rõõsk koor 35%
51g MANJARI PURE COCOA PASTE 100%

Valmistada emulsioon, valades kuum kreem jaokaupa sulatatud šokolaadile, et saada sile, läikiv ja elastne tekstuur. Segada emulsiooni täiustamiseks saumikseriga, vältides õhu sisselaskmist, massi temperatuur peaks olema 45-50 °C. Vajadusel stabiliseerida emulsioon vähesel vahustatud koorega. Niipea kui segu on ühtlane, lisada ülejäänud koor. Valada kohe vormidesse ja kiirkülmutada.

Umbes 65 g vormi kohta

0,278 kg koorene keedukreem

116g rõõsk koor 35%
116g piim
46g munakollased
23g suhkur

Keeta koor koos piimaga ja valada see eelnevalt suhkruga segatud (mitte klopid) munamassile. Kuumutada segu 82–84°C, kuni see katab lusika alumise poole. Kurnata läbi peene sõela ja kasutada kohe või jahutada kiiresti ja säilitada.

Valmistamine

Valmistada *crèmeux* ja jaotada 8 mm raami sisse. Külmutada. Vajutada lõikevormiga välja ja pihustada üle šokolaadiglasuuriga.

Valmistada mousse ja jaotada see 8 mm raami sisse. Külmutada. Lõigata välja ja pihustada üle šokolaadispreiga. Hoida sügavkülmas läbi vahu torgatud hambatikuga, mille abil saab seda liigutada.

Valmistada vanilliparfee ja pritsida keravormi. Külmutada ja glasuurida neutraalse glasuuriga.

Valmistada granadillitarretis, valada 2 mm paksuseks kihiks ja külmutada, lõigata külmutatud želeest välja soovitud kujundid ja hoida sügavkülmas.

Valmistada muretaigen, rullida lahti, lõigata ja kühsetada. Enne serveerimist asetada *crèmeux* kühsetatud muretaigna peale. Hoida külmikus.

Kühsetada krõbedik, lõigata tükkideks ja säilitada õhukindlalt.

Kaunistamine

Asetada granadillitarretis taldrikule, seejärel lisada *crèmeux* ja mousse. Lisada *tuile*. Kaunistada parfee, kullalehe ja šokolaadidekooriga.

Dulcey Opalys TIRAMISU topsidessert

Opalys'-vanilli-mascarpone vahustatud ganache

218g	piim
1,36 tk	Madagaskari biovanillikaun NOROHY
41g	invertsuhkur
177g	OPALYS 33%
204g	rõõsk koor 35%
409g	mascarpone

Ajada piim keema. Leotada selles poolitatud ja kraabitud vanillikauna 10 minutit. Kurnata ja vajadusel lisada veidi piima. Lisada invertsuhkur. Valada kuum mass aeglaselt šokolaadile, emulgeerides see läikivaks ja elastseks. Jätkata jaokaupa vedeliku lisamist. Segada saumikseriga, et emulsioon oleks täiuslik. Lisada jahutatud koor ja mascarpone. Segada uuesti saumikseriga. Lasta külmikus taheneda, võimalusel üleöö. Enne kasutamist vahustada.

Dulcey-kohvi *crèmeux*

504g	KOHVIKREEM (Toscana)
293g	DULCEY 35%
3g	želatiinipulber 220 Bloom

Võtta kuum ja nõrutatud kohvikreem ning lisada paisutatud želatiin. Emulgeerida silikoonspaatliga koos sulašokolaadiga (nagu *ganache*'i puhul) ühtlaseks, läikivaks ja elastseks. Emulsiooni täiustamiseks segada saumikseriga ilma õhku lisamata ja töötada temperatuuril üle 35 °C. Tänu sellele on *crèmeux* alati siidine, isegi pärast sulatamist. Täiusliku tekstuuri saavutamiseks jätta kreem vähemalt 24 tunniks 4 °C juurde tahenema.

Kohvikreem (Toscana) Dulcey-kohvi *crèmeux*' jaoks

360g	piim
72g	kohvioad
72g	munakollased
36g	suhkur

Röstida kohviube 160 °C juures kolm minutit. Kuumutada piim keemiseni ja lasta kohviubadega umbes 10 minutit tõmmata. Kurnata ja vajadusel lisada vajaliku kaalu saavutamiseks veidi piima. Valada suhkruga lahti klopitud, mitte vahustatud munakollastele. Kuumutada temperatuurini 84–85 °C, kuni segu jääb katab lusika alumise poole. Kurnata ja kasutada kohe.

Ladyfingers (keelekese) biskviitküpsised

180g	munavalged
110g	peensuhkur
75g	munakollased
63g	kartulitärklis
63g	nisujahu 450
25g	mandlijahu

Vahustada munavalged suhkruga pehmeks beseevahuks. Vahepeal sõeluda kuivained kokku. Lisada munavalgevahule munakollased, seejärel kuivained. Jaotada või pritsida plaatidele ja küpsetada 200 °C juures umbes 5–8 minutit, avatud auruklapiga.

Amarettosiirup

300g	mineraalvesi
150g	suhkur
100g	Amaretto liköör 25%

Ajada vesi ja suhkur keema. Lisada Amaretto. Tõsta külmikusse.

Amarettožele

171g	mineraalvesi
52g	suhkur
4g	želatiinipulber 220 Bloom
73g	Amaretto liköör 25%

Ajada vesi suhkruga keema.
Lisada paisutatud želatiin ja Amaretto.
Jätta külmkappi tahenema.

KOKKUPANEK

Valmistada *crèmeux*, vahustatud ganache, žele ja siirup. Valmistada *Ladyfinger*-biskviitküpsisemass, jaotada 500 g 30x40 cm ahjuplaadile. Küpselt ja jahtunult lõigata 3x12 cm ristkülikuteks või (topsidessertide jaoks) ketasteks. Valmistada šokolaadikaunistused: tempereerida Dulcey šokolaad ja rullida kahe kohvipulbriga ülepuistatud dekoorkile vahel õhukeseks. Lasta taheneda temperatuuril 17 °C ja murda kildudeks. Pintseldada üle vähese kakaopulbriga.

KAUNISTAMINE

Kasta keelekeseküpsised korraks amarettosiirupisse ja asetada seejärel taldrikule või klaasi. Vahustada mascarpone-*ganache* mitte liiga kõvaks vahuks ja seejärel kasutada viltu lõigatud otsaga pritskotti, et pritsida umbes 40 g *ganache*'i ribana taldrikule ja küpsisele või topsi sisse. Pritsida 10 mm tüllega veidi Dulcey kohvi *crèmeux*'d (umbes 30 g). Kaunistada mõne pritsme amarettoželeega (umbes 10 g) ning seejärel šokolaadi- ja kakaodekoorigega.

Nipp: alkoholivaba magustoit maitsestada Amaretto asemel kohviga.

Vahvlid minu moodi

Vahvlitaigen

260g	jahu
296g	piim
2,37tk	Madagaskari biovanillikaun NOROHY
166g	või
4,7g	sool
213g	munavalged
59g	peensuhkur

Sõeluda jahu.
Kuumutada piima koos vanilli, või ja soolaga.
Valada kuum segu jahule ja vispeldada ühtlaseks. Samal ajal vahustada munavalged, lisades jaokaupa suhkrut.
Lõpuks segada kaks massi ettevaatlikult kokku. Küpsetada kohe soovitud kujuga vahvlid.

Vahustatud Opalys Ganache

283g	rõõsk koor 35%
35g	invertsuhkur
35g	glükoosisiirup DE38/40
240g	OPALYS 33%
283g	rõõsk koor 35%
424g	toorjuust 40%

Ajada esimene kogus koort koos invertsuhkru ja glükoosiga keema.
Valada keev segu vähehaaval šokolaadile, segades keskelt, kuni see muutub läikivaks ja elastseks ning segu on emulgeerunud.
Lisada teine kogus külma koort ja kohupiim või toorjuust.
Segada uuesti saumikseriga. Jätta üleöö külmkappi tahenema. Enne kasutamist vahustada.

Mustikamarmelaad

1152g	mustikad
115g	suhkur
4,6tk	laimikoor

Ajada mustikad koos suhkruga ja laimikoorega keema.
Panna külmikusse.

Retsepti kogustest saab 3600 g massi ehk 24 portsjonit.

Valmistamine ja kaunistamine

Puistata valmis vahvlid tuhksuhkruga üle ja kuumutada salamanderpõletiga või ahjus uuesti üle.
Asetada taldrikule soe vahvel (~30 g) ja lisada umbes 50 g mustikamarmelaadi.
Kaunistada ~50 g vahustatud Opalys ganache'iga.
Serveerida kohe.

Nipp: Vahvleid saab külmutada ja hiljem soojendada.