



RECIPES

VALRHONA DEMO WITH BAPTISTE SIRAND

Discover the unique Valrhona essentials!

21.05.26, Tallinn

Baptiste Sirand, L'Ecole Valrhona



Intense Guanaja 70% vahustatud ganache

Tärklisemass

405 g	piim	Segada väike osa külmast piimast kartulitärklisega. Kuumutada ülejäänud piim koos glükoosiga 85-90°C. Valada osa kuumast glükoosi-piima segust piima-tärklise segu peale. Kallata kõik tagasi pannile ja lasta keema tõusta.
12 g	kartulitärklis	
30 g	Glükoosisiirup DE60 SOSA	

Intense Guanaja 70% vahustatud ganache

410 g	tärklisemass	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma tärklisemassi. Segada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadiga, kasutades spaatlit emulsiooni loomiseks. Segada kohe täiusliku emulsiooni saamiseks. Lisada külm vedel koor. Segada uuesti. Võimalusel lasta 12 tundi 4°C juures kilega kaetult külmikus taheneda. Vahustada, kuni tekstuur on piisavalt tugev tordipritsis või spaatliga kasutamiseks.
240 g	GUANAJA 70% šokolaad	
150 g	vahukoor 35%	

Vahustatud Guanaja ganache

190 g	vahukoor 35%	Kuumutada koor, glükoos ja invertsuhkur keemiseni. Valada keev segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadile, segades keskelt, et luua läikiv ja paraja elastsusega mass, mis näitab emulgeerumist. Seda tekstuuri tuleks säilitada segamisprotsessi lõpuni. Kasutada emulsiooni täiustamiseks saumikserit. Lisada 500 g külma koort, segada uuesti ja jätta üleöö kilega kaetult külmikusse tahenema.
25 g	glükoosisiirup DE38/40	
25 g	invertsuhkur	
175 g	GUANAJA 70% šokolaad	
390 g	vahukoor 35%	

Guanaja 70% Intense keedukreemi-mousse

Keedukreem intense vahtudele ja Supreme'ile

115 g	piim	Kuumutada piim ja glükoos DE60 keemiseni ning lisada munakollane. Kuumutada segu 84°C. Kasutada kohe või jahutada kiiresti ja säilitada külmikus.
25 g	Glükoosisiirup DE60 SOSA	
25 g	munakollane	

Guanaja 70% Intense keedukreemi-mousse

150 g	keedukreem intense vahtudele ja Supreme'ile	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma keedukreemi. Ühendada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadiga, kasutades emulgeerimiseks spaatlit. Segada kohe põhjalikult saumikseriga, et saavutada täiuslik emulsioon. Kontrollida temperatuuri, et saavutada tumeda šokolaadi puhul 45-47 °C, ning segada spaatliga järk-järgult hulka vahustatud koor. Kasutada kohe ja külmutada. Selle vahu ideaalne serveerimistemperatuur on 6-8 °C.
150 g	GUANAJA 70% šokolaad	
250 g	Vahukoor 35%	

Guanaja 70% klassikaline mousse

85 g	piim	Kuumutada piim ja koor 60-70 °C ja lisada paisutatud želatiin. Segada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadiga, kasutades spaatlit emulsiooni loomiseks. Segada kohe saumikseriga täiusliku emulsiooni saavutamiseni. Kontrollida temperatuuri (39-42 °C) ja segada neljandik vahustatud munavalgetest suhkrusse, segada sisse ning lõpetada ülejäänud vahustatud munavalgete lisamisega. Kasutada kohe ja külmutada. Selle vahu ideaalne serveerimistemperatuur on 6-8 °C.
85 g	vahukoor 35%	
2 g	želatiinipulber SOSA	
10 g	vesi želatiini paisutamiseks	
140 g	munavalge	
40 g	suhkur	
185 g	GUANAJA 70% šokolaad	

Essentials 2025 Guanaja 70% šokolaadibiskviit

149 g	mineraalvesi	Segada väike osa külmast veest maisitärklisega.
9 g	maisitärklis	Kuumutada ülejäänud vesi tasase keemiseni.
145 g	munavalge	Valada vee ja tärklise segu aeglaselt kuuma vette ja lasta keema tõusta.
65 g	suhkur	Vahustada munavalged suhkruga.
130 g	GUANAJA 70% šokolaad	Segada tärklisebaas sulatamata šokolaadi hulka ganache'i valmistamiseks.
95 g	munakollane	Lisada munakollased ja segada.
58 g	jahu T65	Lisada jahu ja segada uuesti. Niipea kui ganache on temperatuuril 40-45°C, segada spaatliga ettevaatlikult hulka vahustatud munavalged. Kasutada kohe.

Küpsetamine:

40x60 cm plaadil 800-1000 g biskviidi kohta, 145°C juures 20 kuni 22 minutit.

145°C juures 22 kuni 25 minutit rõngas või raamis sõltuvalt paksusest (kuni 2000 g 40x60 cm plaadi kohta).

- Gluteenivaba alternatiivina võib jahu asemel kasutada maisitärklist.
- Toiteväärtuse tõstmiseks ja ebatavalisema maitse saamiseks võib tavajahu asendada täistera- või pooltäisterajahuga.

Rolls Coco Satilia Tallinn

Intense cremeux Satilia 70%

813 g	muna-keedukreem tumeda šokolaadi kreemi jaoks	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma keedukreemi.
358 g	SATILIA 70% šokolaad	Lisada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadile, kasutades emulgeerimiseks spaatlit. Segada kohe saumikseriga täiusliku emulsiooni saavutamiseni. Võimalusel lasta kreemil 12 tundi 4°C juures külmikus taheneda.

Kookosvaht

1050 g	kookoskreem 100%	Valada želatiin püreele temperatuuril 1-4°C, seejärel oodata 15-20 minutit želatiini paisumist.
18 g	želatiinipulber SOSA	Kuumutada segu vahemikus 40-45°C želatiini täieliku sulamiseni.
23 g	Profiber Stab 5 SOSA	Lisada Profiber ja kookoskreem. Segada üks minut.
240 g	vesi	Segada mikseriga hulka Albuwhip ja vesi ning lisada järk-järgult suhkur.
15 g	Albuwhip kuiv munavalge SOSA	Kui munavalged on vahustatud, lisada püree-želatiini-profiberi segu ja segada ettevaatlikult spaatliga.
210 g	suhkur	

Eskimo glasuur OPALYS coco

885 g	OPALYS 33% ŠOKOLAAD	Sulatada koos šokolaad ja kakaovõi.
135 g	kakaovõi	Segada viinamarjaseemneõliga.
45 g	viinamarjaseemneõli	Kasutada temperatuuril 35°C.
45 g	rõstitud kookoshelbed	

Muna-keedukreem tumeda šokolaadi kreemi jaoks

480 g	piim	Kuumutada piim ja koor keemiseni ning valada eelnevalt suhkruga segatud (mitte vahustatud) munadele.
205 g	vahukoor 35%	Kuumutada segu 84°C ja segada ühtlaseks.
135 g	muna	Kasutada kohe või jahutada kiiresti ja säilitada külmikus.
55 g	suhkur	

2025 P125 Coeur de Guanaja rullitav šokolaadibiskviit

435 g	munavalge	Vahustada munavalged kogu suhkrukogusega. Kuumutada vesi tasase keemiseni. Segada vesi õli ja osaliselt sulatatud šokolaadiga ganache'i saamiseks. Lisada muna ja munakollane ning segada. Sõeluda jahu, küpsetuspulber ja kakaopulber ning lisada hulka, seejärel segada uuesti. Niipea kui ganache on temperatuuril 30-35°C, segada spaatliga ettevaatlikult vahustatud munavalgete hulka. Kasutada kohe.
210 g	suhkur	
175 g	vesi	
125 g	viinamarjaseemneõli	
175 g	P125 COEUR DE GUANAJA	
300 g	muna	
125 g	munakollane	
170 g	jahu T65	
7 g	küpsetuspulber	
35 g	kakaopulber	

Absolu neutraalne pihustatav glasuur

745 g	ABSOLU CRISTAL neutraalne glasuur	Kuumutada vesi ja neutraalne Absolu Cristal glasuur keemiseni. Pihustada kohe pihustuspüstoliga umbes 80°C juures.
35 g	vesi	

VALMISTAMINE:

Valmistada Satilia kreem. Pritsida see 8 mm tülega 56 cm pikkusteks ribadeks. Külmutada. Valmistada rullbiskviit ja jaotada 600 g küpsetusplaadi kohta. Küpsetada 200°C juures 5 minutit.

Keerata biskviit ümber ja jaotada sellele 400 g Satilia kreemi. Asetada peale kreemiriba. Rullida tihedalt kokku. Külmutada. Lõigata 2,5 cm paksusteks viiludeks. Hoida -18°C juures.

KOKKUPANEK:

Valmistada kookosmousse; asetada 50 g segu 7 cm läbimõõduga ja 3 cm kõrgusesse vormi. Asetada rull keskele. Külmutada.

KAUNISTAMINE:

Lõigata kitarrimustriga vahvlist 10x10 cm ruudud.

Kasutada valget kristalliseeritud Satilia šokolaadi, et pritsida umbes 7 cm läbimõõduga abstraktne ring.

Asetada peale teine kitarrileht ja suruda spaatliga kergelt lamedaks. Eraldada kaks lehte ja puistata üle kookosega. Lasta kristalliseeruda šokolaadiruumis.

KAUNISTAMINE:

Eemaldada koogid vormist. Valmistada Absolu glasuur ja pihustada väikesed koogid üle. Valmistada kookoskate ja katta koogi põhi. Kaunistada Satilia kookosdekoratsiooniga.

3 ŠOKOLAADI KOOK

Intense Valge Satilia 31% vahustatud ganache

975 g	suhkruta tärkliemass	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma suhkruvaba tärkliemassi ja lisada paisutatud želatiin. Lisada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadile, kasutades emulgeerimiseks spaatlit. Segada kohe täiusliku emulsiooni saavutamiseks. Lisada külm vedel koor. Segada uuesti. Võimalusel lasta 12 tundi 4°C juures külmikus taheneda. Vahustada, kuni tekstuur on piisavalt tugev tordipritsis või spaatliga kasutamiseks.
12 g	želatiinipulber SOSA	
60 g	vesi želatiini paisutamiseks	
780 g	VALGE SATILIA 31% ŠOKOLAAD	
585 g	vahukoor 35%	

Suhkruta tärkliemass Essentials Intense Valge Satilia 31% vahustatud ganache jaoks

30 g	kartulitärklis	Segada väike osa külmast piimast kartulitärklisega. Kuumutada ülejäänud piim 85-90°C. Valada osa kuumast piimast piima-tärklise segu peale. Kallata kõik tagasi pannile ja lasta keema tõusta.
1050 g	piim	

Intense Jivara 40% kreem

1250 g	muna-keedukreem šokolaadikreemi jaoks	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma keedukreemi, seejärel lisada paisutatud želatiin. Lisada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadile, emulgeerides mass spaatliga. Segada kohe saumikseriga täiusliku emulsiooni saavutamiseni. Võimalusel lasta 12 tundi 4°C juures külmikus taheneda.
10 g	želatiinipulber SOSA	
50 g	vesi želatiini paisutamiseks	
740 g	JIVARA lactée 40% šokolaad	

Muna-keedukreem piima-/valge/blondi šokolaadikreemi jaoks

780 g	piim	Kuumutada piim ja koor keemiseni ning valada eelnevalt suhkruga segatud (mitte vahustatud) munamassile. Kuumutada temperatuurini 84 °C ja segada õhtlaseks. Kasutada kohe või jahutada kiiresti külmikus.
335 g	vahukoor 35%	
225 g	munad	
20 g	suhkur	

Like a praliné

455 g	Piemont IGP sarapuupähklipasta, keskmine röst	Segada kõik koostisosad kokku ja kasutada kohe või säilitada pikemaks ajaks.
91 g	rasvavabad jahvatatud sarapuupähklid PARIANI	

Guanaja 70% šokolaadibiskviit

445 g	vesi	Segada väike osa külmast veest maisitärklisega ja panna paisuma. Ajada ülejäänud vesi keema. Valada aeglaselt vee ja tärklise segu kuuma vette ja kuumutada. Lasta keema tõusta. Kloppda munavalge kogu suhkruga lahti. Vispeldada tärklisemass sulamata šokolaadi hulka ganache'i valmistamiseks. Lisada munakollased ja segada. Lisada jahu ja segada uuesti läbi. Niipea kui ganache on 40-45 °C vahel, segada õrnalt spaatliga sisse lahti klopitud munavalge. Kasutada kohe. Küpsetada 20–22 minutit 145 °C juures 800–1000 g biskviidikoguse puhul 40x60 cm plaadi kohta. 22–25 minutit 145 °C juures ringis või raamis, olenevalt paksusest (kuni 2000 g 40x60 cm plaadi kohta).
25 g	maisitärklis	
435 g	munavalge	
195 g	suhkur	
390 g	Guanaja 70% kuvertüür	
285 g	munakollane	
175 g	nisujahu T65	

Pähklistreusel

835 g	sarapuupähklistreusel	Hakkida küpsetatud ja jahtunud streusel. Segada hulka sulatatud šokolaad, sarapuupähklipasta, meresool ja Éclat d'or. Jaotada mass laiali ja lasta 4 °C juures külmikus taheneda.
420 g	JIVARA piimašokolaad 40%	
420 g	Piemont IGP sarapuupähklipasta, keskmine röst	
4 g	peen meresool	
210 g	ECLAT D'OR	

Sarapuupähklistreusel

220 g	või 84%	Lõigata külm või väikesteks kuubikuteks ja segada koos kõigi pulbritega mikseris labaga läbi. Moodustuvad väikesed taigatombud, mis kogunevad ebaühtlaseks tainaks. Lõpetada segamine ja lasta taigal umbes 30 minutit külmikus puhata. Suruda tainas läbi jämeda sõela, et saada ühtlased graanulid. Säilitada külmikus või sügavkülmas kuni küpsetamiseni. Küpsetada 150-160 °C juures avatud klapiga kuni heleda kuldpruuni värvuseni.
220 g	Demerara suhkur	
220 g	jahu 45	
220 g	jahvatatud sarapuupähklid	

Absolu neutraalne pihustatav glasuur

930 g	ABSOLU CRISTAL neutraalne glasuur	Kuumutada vesi ja neutraalne Absolu Cristal glasuur keemiseni. Pihustada kohe pihustuspüstoliga umbes 80 °C juures.
45 g	vesi	

3 šokolaadi kook

2010 g	Intense valge Satilia 31%	
2050 g	vahustatud ganache	
546 g	JIVARA 40% kreem	
1950 g	like a praliné	
1890 g	šokolaadibiskviit	
975 g	pähklistreusel Absolu glasuur	

VALMISTAMINE JA KOKKUPANEK:

Valmistada Jivara kreem, vahustatud vanilliganache ja intense kuivatatud puuviljapasta. Valmistada biskviit ja 40 x 60 cm küpsetusplaadile kaaluda 1500 g. Küpsetada 160°C juures 20 minutit.

Valmistada sarapuupähklistreusel ja küpsetada 150°C juures 20 minutit.

Valmistada pähklistreusel ja jaotada 1250 g biskviidile. Keerata kokkupandud osa ümber nii, et pähklistreusel jääks põhjaks. Jaotada biskviidile 1500 g Jivara kreemi, seejärel katta 400 g intense sarapuupähklistreuseliga.

Kasutada lusikat, et kaks segu ebakorrapäraste liigutustega kokku keerutada. Külmutada. Vahustada vanilliganache ja lisada 1800 g kõige peale, seejärel luua lusikaga mustreid lumelaadse efekti saavutamiseks. Külmutada.

KAUNISTAMINE:

Lõigata riba kolmeks osaks vastavalt raami suurusele (umbes 19,5 cm).

Valmistada Absolu glasuur ja kanda tordipriitsiga õhuke kiht kogu magustoidule.

Kaunistada eritellimusel šokolaaddekoratsiooni ja pralineetäppidega.

MANDLI-MANDARIINI TARTLETT

Intense Inspiration Amade vahustatud ganache

450 g	suhkruta tärkliemass	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma suhkruta tärkliemassi ja lisada paisutatud želatiin. Lisada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadile, emulgeerides see spaatliga. Segada kohe täiusliku emulsioonini. Lisada külm vedel koor. Segada uuesti. Võimalusel lasta 12 tundi 4°C juures külmikus taheneda. Vahustada, kuni tekstuur on piisavalt tugev tordipriitsis või spaatliga kasutamiseks.
5 g	želatiinipulber SOSA	
25 g	vesi želatiini paisutamiseks	
420 g	INSPIRATION Almond	
270 g	vahukoor 35%	

Suhkruta tärkliemass Intense Inspiration Amade vahustatud ganache'i jaoks

15 g	kartulitärklis	Segada väike osa külmast piimast kartulitärklisega. Kuumutada ülejäänud piim 85-90°C. Valada osa kuumast piimast piima-tärklise segu peale. Kallata kõik tagasi pannile ja lasta keema tõusta.
485	piim	

Mandariini-confit

475	mandariinid	Torgata mandariinid hambatikuga läbi. Blanšeerida neid üks kord, kuni mandariinid on pehmed (jahutada täielikult iga etapi vahel). Eemaldada seemned ja kestad. Purustada mandariinid köögikombainis koos esimese suhkrukogusega. Segada peeneks ja lisada mandariinipüree. Kuumutada segu 40°C, lisada suhkrut ja pektiini NH segu ning lasta keema tõusta. Lisada sidrunimahl, segada ja jahutada.
160	suhkur	
160	mandariinipüree 100%	
50	suhkur	
14 g	Pektiin NH SOSA	
55 g	sidrunimahl	

Soolane karamelliseeritud mandel

294 g	terved puhastamata mandlid	Röstida mandlid 150°C juures. Kuumutada suhkur ja vesi 115°C. Lisada mandlid kuuma suhkru hulka. Segada, kuni segu meenutab jämedat liiva, seejärel lisada meresool. Lasta küpsetusplaadil jahtuda, seejärel säilitada õhukindlas anumas.
115 g	suhkur	
40 g	vesi	
7 g	meresool 'Fleur de Sel'	

Mandli-muretaigen

835 g	jahu 55	Segada kuivained külma kuubikuteks lõigatud võiga. Niipea kui segu on täiesti ühtlane, lisada külm muna. Kohe, kui on saadud ühtlane taigen, lõpetada segamine. Säilitada külmikus või rullida kohe laiali. Küpsetada 150°C juures.
320 g	tuhksuhkur	
7 g	peen sool	
105 g	mandlitolm	
425 g	või 84%	
175 g	muna	

Kiire apelsinibiskviit

245 g	mandlitolm	Segada mandlijahu, maisitärklis, suhkur, küpsetuspulber ja vanillikaunad. Lisada koor, munad ja munakollased, segada korralikult läbi.
120 g	suhkur	
25 g	maisitärklis	
2 g	küpsetuspulber	
175 g	piim	
185 g	muna	
1,5 g	peen sool	
25 g	apelsinikoor	

Inspiration Amande ganache kookidele ja tartlettidele

415 g	piim	Kuumutada piim ja koor 40-45°C. Segada juurde suhkur ja pektiinisegu ning lasta pektiini aktiveerimiseks paar sekundit keeda. Kui pektiinimass on kuum, emulgeerida see spaatliga, lisades järkjärgult kakaovõi ja osaliselt sulatatud šokolaadi. Segada kohe saumikseriga, et luua täiuslik emulsioon. Valada välja temperatuuril 40-45°C. Tartlettide ja dessertide puhul: lasta taheneda vähemalt 2 tundi külmikus 4°C juures. Makroonide puhul: lasta taheneda vähemalt 12 tundi šokolaadiruumis 16°C juures.
280 g	vahukoor 35%	
6 g	X58 pektiin SOSA	
20 g	suhkur	
835 g	INSPIRATION Almond	
85 g	kakaovõi	

Absolu neutraalne pihustatav glasuur

557 g	ABSOLU CRISTAL neutraalne glasuur	Kuumutada vesi ja neutraalne Absolu Cristal glasuur keemiseni. Pihustada kohe pihustuspüstoliga umbes 80°C juures.
28 g	vesi	

VALMISTAMINE:

Valmistada pehme biskviit, vanillimuretainas ja vanilliganache.

Vooderdada tartletid ja küpsetada 150°C juures umbes 15 minutit.

Valada igasse tartletti umbes 12 g pehmet biskviiti ja küpsetada 160°C juures umbes 10 minutit. Lasta jahtuda.

Valmistada vanillikreem (crème brûlée) ja valada see tartleti servani. Panna külmikusse tahenema.

Kasutades tempereeritud Araguani 72% šokolaadi, teha täpid tsellofaanlehele, katta teise tsellofaanlehega ja suruda peale.

Eemaldada lehed ja pritsida ühele poolele umbes 4 g vanilliganache'i otse šokolaadile. Katta teise lehega nii, et ganache jääks kahe šokolaadikihi vahele, seejärel lõigata välja 7 cm läbimõõduga ring. Lasta külmikus taheneda. Kasutades dekristalliseeritud Araguani šokolaadi, asetada 3 täidetud dekoratsiooni üksteise peale ja kinnitada tartlettidele.

Vahustada koor, pritsida rosett ja viimistleda riivitud šokolaadiubadega.

PÄHKLI-MANGO LILL

Želeeritud mango coulis

18 g	želatiinipulber SOSA	Paisutada želatiin. Kuumutada üks kolmandik püreest koos želatiiniga 50°C. Seejärel lisada suhkur, ülejäänud püree ja mangokuubikud. Valada ja jätta külmikusse tarduma. Külmutada.
90 g	vesi želatiini paisutamiseks	
635 g	Alphonso mango püree 100%	
240 g	granadillipüree 100%	
80 g	suhkur	
240 g	mangokuubikud	

Sarapuupähkli 66% Fruity Praliné Intense mousse

590 g	suhkruta tärkliisemass	Kaaluda välja vajalik kogus tärkliise baas segu. Segada kuum tärkliis paisutatud želatiiniga. Emulgeerida spaatliga, valades seda järkjärgult pralineele. Segada võimalikult kiiresti. Kontrollida massi temperatuuri (28-30°C) ja segada spaatliga järkjärgult hulka vahustatud koor. Kasutada kohe ja külmutada.
16 g	želatiinipulber SOSA	
82 g	vesi želatiini paisutamiseks	
430 g	FRUITY HAZELNUT PRALINE 66%	
505 g	vahukoor 35%	

Suhkruvaba tärklisemass "Sarapuupähkli 66% Fruity Praliné Intense vaht" jaoks

20 g	kartulitärklis	Segada väike osa külmast piimast kartulitärklisega.
635 g	piim	Kuumutada ülejäänud piim 85-90°C. Valada osa kuumast piimast piima-tärklise segu peale. Kallata kõik tagasi pannile ja lasta keema tõusta.

Intense Satilia Lactée 38% kreem

685 g	muna-keedukreem piimašokolaadikreemi jaoks	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma keedukreemi, seejärel lisada paisutatud želatiini.
6 g	želatiinipulber SOSA	Valada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadile, emulgeerides see spaatliga. Segada kohe saumikseriga, et luua täiuslik emulsioon.
30 g	vesi želatiini paisutamiseks	Võimalusel lasta 12 tundi 4°C juures külmikus taheneda.
450 g	SATILIA LACTÉE 35%	

Muna-keedukreem piima-/valge/blond-šokolaadi kreemi jaoks

425 g	piim	Kuumutada piim ja koor keemiseni ning valada eelnevalt suhkruga segatud (mitte vahustatud) munadele.
185 g	vahukoor 35%	Kuumutada 84°C ja segada ühtlaseks. Kasutada kohe või jahutada kiiresti külmikus.
120 g	muna	
10 g	suhkur	

Sarapuupähklistreusel Jivara šokolaadiga

720 g	sarapuupähklistreusel	Hakkida röstitud ja jahtunud streusel.
360 g	JIVARA lactée 40% šokolaad	Segada sulatatud šokolaadi, sarapuupähklipasta, meresoola ja Éclat d'or-iga.
360 g	Piemont IGP sarapuupähklipasta, keskmine röst	Jaotada segu laiali ja lasta 4°C juures külmikus taheneda.
3,5 g	peen meresool	
180 g	ECLAT D'OR	

Sarapuupähklistreusel

190 g	või 84%	Lõigata külm või väikesteks kuubikuteks ja segada koos kõigi kuivainetega mikseris labaga läbi. Moodustuvad väikesed taigatükid, mis kogunevad ebaühtlaseks taignaks. Lõpetada segamine ja lasta taigal umbes 30 minutit külmikus puhata.
190 g	demerara suhkur	Suruda tainas läbi jämeda sõela, et saada ühtlased graanulid. Säilitada külmikus või sügavkülmas kuni küpsetamiseni.
190 g	jahu T450	Küpsetada 150-160°C juures avatud klapiga kuni heleda kuldpruuni värvuseni.
190 g	sarapuupähkljahu	

Absolu pihustatav glasuur

590 g	ABSOLU CRISTAL neutraalne glasuur	Kuumutada vesi ja neutraalne Absolu Cristal glasuur keemiseni. Pihustada püstoliga umbes 80°C juures.
55 g	vesi	

VALMISTAMINE JA KAUNISTAMINE:

Valmistada Satilia piimašokolaadikreem ja valada 20 g kaupa 4 cm läbimõõduga poolkeravormidesse.

Valmistada mango-coulise želee ja valada kohe 30 g 7 cm läbimõõduga poolkeravormidesse, seejärel panna coulise sisse külmutatud kreemi poolkera.

Valmistada sarapuupähkli-muretaigen ja lõigata 6 cm läbimõõduga kettad (15 g). Külmutada.

Valmistada 7 cm läbimõõduga vormid tekstuureeritud lehe ribadega. Asetada muretainakettad sisse. Valmistada sarapuupähklipralinee vaht ja pritsida 35–40 g otse rõngastesse. Asetada peale mango coulise' ja Satilia kreemi kuppel, surudes kergelt, et vaht tõuseks ülespoole. Külmutada.

Eemaldada rõngad ja struktuurleht ning kasutada pihustuspüstolit neutraalse glasuuri kandmiseks. Valmistada väikesed kettad Satilia piimašokolaadist ja sarapuupähkli purust. Asetada igale koogile üks dekoor.

VAARIKA-PISTAATSIA MATCHA

Intense Matcha Inspiration kreem

835 g	muna-keedukreem Matcha kreemi jaoks	Kaaluda välja vajalik kogus kuuma keedukreemi, seejärel lisada paisutatud želatiin. Valada soe segu aeglaselt osaliselt sulatatud šokolaadile, emulgeerides mass spaatliga. Segada kohe saumikseriga täiusliku emulsiooni saavutamiseks. Võimalusel lasta 12 tundi 4°C juures külmikus taheneda.
7 g	želatiinipulber SOSA	
35 g	vesi želatiini paisutamiseks	
295 g	Matcha INSPIRATION	

Muna-keedukreem Inspiration Matcha kreemi jaoks

475 g	piim	Kuumutada piim ja koor keemiseni ning valada eelnevalt suhkruga segatud (mitte vahustatud) munadele. Kuumutada 84°C ja segada homogeenseks. Kasutada kohe või jahutada kiiresti külmikus.
205 g	vahukoor 35%	
85 g	glükoosisiirup DE60 SOSA	
135 g	muna	
15 g	suhkur	

Vaarika-confit NH

150 g	suhkur	Segada suhkur, glükoosipulber ja pektiin NH kokku, seejärel puistata segu puuviljapüreele. Segada saumikseriga ühtlaseks, seejärel kuumutada 85°C. Segada pidevalt. Valada kohe. Nipp: kui lõhkuda geeli segamise ajal, tekib sellel teistsugune tekstuur ja see käitub erinevalt. Magustoidule lisamiseks võib kasutada tordipritsi.
150 g	glükoosipulber DE33 SOSA	
18 g	pektiin NH	
1180 g	vaarikapüree 100%	

Pistaatsia 42% Fruity Praliné Intense mousse

580 g	suhkruta tärkliemass	Kaaluda välja vajalik kogus tärglise baassegu. Segada kuum tärglis paisutatud želatiiniga. Emulgeerida spaatliga, valades seda järk-järgult pralineele. Segada võimalikult kiiresti, et täiustada emulsiooni. Kontrollida massi temperatuuri (28*30°C) ja segada spaatliga järk-järgult hulka vahustatud koor. Kasutada kohe ja külmutada.
16 g	želatiinipulber SOSA	
80 g	vesi želatiini paisutamiseks	
450 g	FRUITY PISTACHIO PRALINÉ 42%	
500 g	vahukoor 35%	

Suhkruta tärkliemass Pistaatsia 42% Fruity Praliné Intense mousse jaoks

20 g	kartulitärklis	Segada väike osa külmast piimast kartulitärklisega. Kuumutada ülejäänud piim 85-90°C. Valada osa kuumast piimast piima-tärglise segule. Kallata kõik tagasi pannile ja lasta keema tõusta.
625 g	piim	

Essentials 2025 intensiivne pistaatsia-pähklibiskviit

374 g	pistaatsiapulber PARIANI	Röstida pähkljahu 150°C juures umbes 15 minutit. Lasta jahtuda. Vahustada munavalge esimese suhkrukogusega. Segada röstitud pähkljahu, nisujahu, sool ja teine suhkrukogus. Segada sisse muna. Segada spaatliga ettevaatlikult hulka vahustatud munavalged. Kasutada kohe. Küpsetamine: 175°C juures 12-15 minutit (700–1000 g 40x60 cm plaadil). 160°C juures 15-20 minutit vormis või raamis sõltuvalt sügavusest (kuni 2500 g 40x60 cm raamis).
218 g	munavalge	
109 g	suhkur 1	
86 g	täisteranisujahu	
3,1 g	peen sool	
109 g	suhkur 2	
662 g	muna	

Absolu neutraalne pihustatav glasuur

743 g	ABSOLU CRISTAL neutraalne glasuur	Kuumutada vesi ja Absolu Cristal glasuur keemiseni. Pihustada kohe pihustuspüstoliga umbes 80°C juures.
37 g	vesi	

