

Hraběňčiny řezy

Korpus:

295 g Mamas Pie
85 g Debic máslo tradiční
25 g voda

Jablečná náplň:

200 g ON Jablko
se skořicí gel

Sněhová hmota:

25 g Bianca
25 g voda

(Suroviny na 1 koláč)

Korpus:

Mamas Pie spolu se studeným máslem nakrájeným na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. To rozválíme na 4 mm, vykrojíme a vložíme do formy o velikosti průměru 18 cm. Zbylé těsto dáme vychladit.

Jablečná náplň: Jablečný gel se skořicí natřeme na těsto.

Sněhová hmota: Biancu s vodou vyšleháme do tuhého sněhu, který natřeme na náplň.

Kompletace: Zbylé těsto nastrouháme na vrstvu sněhu. Pečeme na 160 °C 30-35 minut.



Karamelovo-čokoládová tartaletka

Korpus:

300 g Mamas Pie
80 g Debic máslo tradiční
25 g voda

Karamelová náplň:

150 g Milram 35%
120 g Mifi Karamel
30 g Debic máslo tradiční

Ganáž:

125 g Milram 35%
75 g Arabesque Noir 58

Šlehaná ganáž:

350 g Milram 35%
210 g Arabesque Noir 58
140 g Milram 35%

(Suroviny na 10ks)

Korpus:

Mamas Pie spolu se studeným máslem nakrájeným na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a necháme spojit v hladké těsto. Těsto rozválíme na 3 mm, propícháme ježkem a vykrojíme do formy na tartaletky. Pečeme na 180 °C cca 8-10 minut.

Karamelová náplň: Všechny suroviny za stálého míchání přivedeme k varu a necháme minutu provařit. Upečené tartaletky naplníme ze dvou třetin.

Ganáž: Čokoládu Arabesque přelijeme vroucí šlehačkou, necháme malou chvíli stát, poté metlou rozmícháme do hladké pasty. Z části naplněné tartaletky dolijeme ganáží.

Šlehaná ganáž: Z čokolády a smetany znovu připravíme ganáž a vychladíme. Poté vyšleháme se smetanou. Vzniklou šlehanou ganáží a praženými lískovými ořechy tartaletku dekorujeme.



Malinový éclair

Korpus:

295 g Mamas Pie
85 g Debic máslo tradiční
25 g voda

Malinová náplň:

300 g Frutafill Malina

Ganáž:

80 g Milram 35%
120 g Arabesque Blanc 29

Citronový krém:

70 g Milram 35%
55 g Frutafill Citron
15 g Debic máslo tradiční
15 g Arabesque Blanc 29
500 g Milram 35%

Mátové želé:

25 g voda
0,5 g plátková želatina
2,5 g čerstvá máta
gelová barva zelená

(Suroviny na 10ks)

Korpus:

Mamas Pie a studené máslo nakrájené na menší kousky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. Těsto rozválíme na tloušťku 3 mm, propícháme ježkem a vykrojíme do formy na éclair. Pečeme na 180°C cca 8-10 minut.

Malinová náplň: Upečený korpus naplníme Frutafillem ze dvou třetin.

Ganáž: Bílou čokoládu Arabesque přelijeme převařenou smetanou a rozmícháme do hladké pasty. Ganáž nalijeme až po okraj tartaletky a necháme zatuhnout.

Citronový krém: 70 g smetany Milram, Frutafill, máslo a čokoládu Arabesque přivedeme za stálého míchání k varu, přelijeme do misky, překryjeme potravinářskou fólií (na kontakt) a dáme vychladit. Vychlazenou náplň a 500g smetany společně vyšleháme. Krém nastříkáme na tartaletku.

Mátové želé: Želatinu vložíme do misky s vodou a necháme 5 min. nabobtnat. Mátu zalijeme vařenou vodou a necháme vylouhovat, poté mátu vyndáme. Přidáme barvu, želatinu a mícháním želatinu rozpustíme. Hmotu nalijeme do plechu vyloženého potravinářskou fólií, vychladíme v lednici a po zatuhnutí krájíme na malé kostičky. Tartaletku mátovým želé dodekorujeme.



Ostružina

Sušenka:

255 Mamas Pie
70 g Debic máslo tradiční
25 g voda
15 g Arabesque kakao
10 g černé kakao
25 g Arabesque Blanc 29

Ovocná vložka:

200 g Frutafill Lesní ovoce
3 g plátková želatina

Ovocná náplň:

450 g Milram 35%
135 g Frutafill lesní ovoce

Glazura:

130 g Paletta Neutral
130 g Paletta Cold Neutral
40 g voda
gelová barva

(Suroviny na 10ks)

Hmota:

Mamas Pie prosejeme s kakaem a spolu se studeným máslem nakrájeným na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme nasekanou bílou čokoládu a studenou vodu a promícháme v hladké těsto. Těsto rozválíme na tloušťku 4 mm. Z těsta vykrajujeme kolečka a pokládáme na pečící perforovanou silikonovou podložku. Kolečka přikryjeme další silikonovou podložkou, aby nám při pečení vznikl otisk podložky. Pečeme na 180 °C cca 7-9 minut.

Ovocná vložka: Plátek želatiny necháme nabobtnat ve studené vodě. V hrnci nebo v mikrovlnné troubě ohřejeme Frutafill a přidáme želatinu, kterou mícháním rozpustíme. Malé silikonové formy ve tvaru kuliček ovocnou hmotou naplníme a necháme šokově zmrazit.

Ovocná náplň: Smetanu s Frutafillem společně vyšleháme a plníme do silikonových forem ve tvaru ostružiny. Do naplněné formy vtlačíme zmrzlou ovocnou vložku a zarovnáme. Šokově zmrazíme.

Glazura: Palettu Neutral s vodou zahřejeme na 75-80°C, poté přimícháme Palettu Cold Neutral a metlou rozmícháme do hladké konzistence. Obarvíme gelovou barvou.



Povidlový koláč s hruškami

Korpus:

440 g Mamas Pie
125 g Debic máslo tradiční
35 g voda

Povidlová náplň:

50 g Perníková povidla ze
švestek a jablek

Hrušková náplň:

200 g Fruitful Hruška

Dekorace:

10 g Vaječná melanž

(Suroviny na 1 koláč)

Mamas Pie spolu se studeným máslem nakrájeným na menší kostky mícháme hákem do konzistence drobenky, poté přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. Těsto rozválíme na tloušťku 4 mm, vykrojíme a vložíme do formy velikosti 18 cm. Těsto potřeme povidly a hruškovou náplní. Ze zbylého těsta nakrájíme proužky, které skládáme do mřížky a tu poté položíme na koláč. Kraje mřížky odkrojíme a pomašlujeme vaječnou melanží. Pečeme na 160 °C 30-35 minut.



Kokosová tartaletka

Korpus:

270 g Mamas Pie
75 g Debic máslo tradiční
25 g voda
15 g Arabesque kakao
10 g černé kakao

Kokosová náplň:

270 g Kokosová náplň
instantní
150 g Vaječná melanž
55 g voda
15 g olej
15 g tuzemák

Smetanová náplň:

700 g Milram 35%
35 g Zeesan Neutral

Meruňková náplň:

70 g Frutafill Meruňka
20 g tuzemák
7 g vanilková pasta

(Suroviny na 10ks)

Hmota:

Mamas Pie prosejeme s kakaem a spolu se studeným máslem nakrájeným na kostky dáme do kotlíku a hákem mícháme do konzistence drobenky. Poté přidáme studenou vodu a necháme spojit v hladké těsto. Těsto rozválíme na tloušťku 3 mm, propícháme ježkem a vykrojíme do formy na tartaletky.

Kokosová náplň: Všechny suroviny (s výjimkou tuzemáku) smícháme a necháme 5 minut odležet. Tartaletky z poloviny naplníme náplní a pečeme společně na 180°C cca 12-15 minut. Po upečení pokapeme tuzemákem.

Smetanová náplň: Smetanu Milram ušleháme společně se Zeesane. Náplní dekorujeme vychladlou tartaletku.

Meruňková náplň: Frutafill v misce smícháme s tuzemákem a vanilkovou pastou. Náplní tartaletku dodekorujeme.



Tartaletka s citronovým krémem

Korpus:

295 g Mamas Pie
85 g Debic máslo tradiční
25 g voda

Citronový krém:

190 g Milram 35%
155 g Frutafill Citron
75 g Arabesque Blanc 29
75 g Debic máslo tradiční

Sněhová hmota:

150 g Bianca
150 voda

(Suroviny na 10ks)

Korpus: Mamas Pie se studeným máslem nakrájeným na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. Těsto rozválíme na tloušťku 3 mm, propícháme ježkem a vykrojíme do formy na tartaletky. Pečeme na 180 °C cca 8-10 minut

Citronový krém: Všechny suroviny přivedeme za stálého míchání k varu. Vzniklým krémem naplníme tartaletky a dáme vychladit.

Sněhová hmota: Biancu s vodou vyšleháme do tuhého sněhu, který na tartaletku stříkáme do spirály. Kontury opálíme flambovací pistolí a posypeme malinovým prachem nebo citrónovou kůrou.



Mamas Pie