Jurij Gorobczyszyn, pastry chef w restauracji Cucina w City Park Hotel & Residence w Poznaniu. Absolwent Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii; doświadczenie zdobywał w Hotelu Imperator w Nimes (Francja), szkolił się u światowej klasy cukierników: Teda Chaixa, Antonio Bachoura i Alexandre'a Bordeaux. Uczestniczył w konkursie Zielona Budka Master Challenge 2016, w Mistrzostwach Cukierniczych Best Pastry Chef 2016 (2. miejsce), w Mistrzostwach Polski w Przygotowaniu Deseru Expo Sweet 2017 (4. miejsce).

Czekolada z maliną

Spód z karmelizowanej białej czekolady

0,05 kg czekolady białej 29%

Czekoladę skarmelizować, wyłożyć na matę silikonową i wypiekać we wcześniej podgrzanym piecu, w temp. 160°C przez ok. 8 minut. Co 2 minuty mieszać łopatką.

Malinowa żelka

0,18 kg świeżych malin
0,02 l wody
0,03 kg cukru
0,01 kg żelatyny w listkach
Zest z **1** limonki

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Maliny z wodą, cukrem i zestem z limonki zagotować. Dodać żelatynę.

Mus z mlecznej czekolady

0,005 kg żelatyny w listkach
0,05 l mleka
0,015 kg cukru
0,03 kg żółtka
0,24 kg czekolady mlecznej 34%
0,2 l śmietany 34%

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Z żółtka, mleka, śmietany i cukru przygotować *creme anglaise*, podgrzać do temp. 82°C, dodać namoczoną żelatynę i dobrze wymieszać. Czekoladę przełożyć do wysokiego pojemnika o pojemności ok. 2 l i zalać ciepły *creme anglaise*. Mus schłodzić do 35°C i ubić w mikserze.

m i glukozą. Zalać czekoladę
ncji. Dodać drugą część
a noc. Następnego dnia
ch obrotach. Przełożyć do
ko.

glukozę. Przy ok. 35°C
częścią cukru. Wsypać
do wrzenia, dodać sok
płaską blachę, przykryć
ądane kształty, np.

ym, aż do uzyskania
el tytanową. Mieszać do
rkować na pożądaną
ycinać wybrane kształty.

rycować *chuntilly*. Na
r z czekolady plastycznej