



Michał Iwaniuk,
szef cukierni w Air Port Hotel Okęcie
odpowiedzialny za brand Czekolada Cafe. Laureat
I edycji mistrzostw cukierniczych Best Pastry
Chef 2017. Reprezentant Polski w finale World
Chocolate Masters w Paryżu (2018). Powołany do reprezentacji Polski na
Culinary World Cup w Luksemburgu (2018).



Deser ab ovo i ananasowy insert



Galaretka

- 300 g ananasa
- 100 g puree z moreli
- 100 g żelu neutralnego
- 2 listki żelatyny
- 1 g estragonu

Ananasa pokroić w kostkę, lekko podsmażyć. Dodać estragon, żel i namoczoną żelatynę. Wypełnić półkulę o średnicy 4 cm, zamrozić.

Mus waniliowy

- 500 g śmietany
- 15 g syropu glukozowego
- 15 g trymolinu
- 3 listki żelatyny
- 225 g czekolady Zephyr Cacao Barry
- 2 laski wanilii

Śmietanę zagotować z wanilią, zalać nią czekoladę z namoczoną żelatyną. Wymieszać i odstawić do krystalizacji w lodówce. Ubić. Formy silikonowe wypełnić masą, umieścić w nich insert z ananasa. Całość zamrozić.

Polewa czekoladowa

- 200 g czekolady Zephyr Cacao Barry
- 200 g masła kakaowego
- Barwnik

Połączyć składniki do uzyskania jednolitej konsystencji. Oblewać jaja w temperaturze 50°C.