WIELKANOC Z PASJĄ monoporcje i nie tylko

Jajka sadzone na słodko
Maciej Wiśniewski, Bracia Wiśniewscy

Deser ab ovo i ananasowy insert
Michał Iwaniuk, Czekolada Cafe

Ciastko pistacjowo-porzeczkowe
Łukasz Borgosz, Cukiernia Fanaberia

Nowa pascha
Wojciech Rzepecki, Capuccino Cafe Sopot

Stefanka, czyli mazurek mojej Mamy
Sylwia Grodzka-Haba, Pani Foremka

Czekolada z maliną
Jurij Gorobczyszyn, Cucina

Lodowe snacki - czarny bez i biała czekolada
Tomasz Szypuła, Lodowe Inspiracje

Cytryna, marcepan i czekolada
Justyna Kawiak, Nanan

Puszyste wielkanocne muffiny
Kruszwica

Wielkanocny poranek
Master Martini

Tort wielkanocny
Zeelandia

Muffiny wielkanocne
Uniferm

Babka piaskowa bez pszenicy
Uldo

Kostka pomarańczowa
Kandy

Wielkanocny mazurek stefankowy z percepanowym kremem
Komplet

mono desery

Jajko sadzone na słodko

Pâte sablée

350 g mąki pszennej
190 g masła
120 g cukru pudru
40 g mąki migdałowej
65 g jaj
Zielony barwnik
Masło kakaowe w proszku Callebaut Mycryo

Masło połączyć z barwnikiem do uzyskania pożądanego koloru. Do masła dodać cukier puder, wymieszać, wsypać migdały i sól. Dodać jaja, a następnie suche składniki. Dokładnie wymieszać. Rozwałkować między dwoma silipatami, wyłożyć w ringi. Schłodzić. Piec w temperaturze 145°C przez 12-15 minut. Po wyjęciu z pieca posypać masłem kakaowym, używając sitka.

Ganache Baileys

600 g czekolady mlecznej Cacao Barry Alunga 41%
200 g śmietanki 31%
200 g likieru Baileys
40 g masła

Śmietanę zagotować, zalać nią czekoladę z likierem. Odczekać, aż temperatura spadnie do 40°C i dodać masło. Zblendować. Wylać w korpusy.

Brownie śliwka

80 g masła
150 g brązowego cukru
50 g syropu glukozowego
150 g ciemnej czekolady Cacao Barry Ocoa 70%
100 g jaj
40 g mąki pszennej
100 g suszonych śliwek

Masło zagotować z brązowym cukrem i syropem glukozowym. Dodać czekoladę, zamieszać i ostudzić. Wlać roztrzepane jaja, wsypać mąkę i wymieszać. Dodać śliwki pokrojone w kostkę. Odpiekać w temp. 180°C przez ok. 10 min. Odstawić do schłodzenia.

Maciej Wiśniewski – członek kadry Polski na mistrzostwaCulinary World Cup Luksemburg 2018 odpowiedzialny za sekcję cukierniczą. Na co dzień pastry chef w rodzinnej firmie Catering Bracia Wiśniewscy. Specjalizuje się w deserach bankietowych, pralinach, makaronikach i rzeźbie czekoladowej.

– tarta czekoladowa z Baileysem

Żelka krwista pomarańcza
250 g puree krwista pomarańcza
25 g cukru
10 g syropu glukozowego
3 listki żelatyny

Puree, cukier i syrop glukozowy zagotować. Dodać namoczoną żelatynę. Wylać do formy i zamrozić.

Pâte* à *bombe
240 g ciemnej czekolady Cacao Barry Ocoa 70%
150 g mlecznej czekolady Cacao Barry Lacte carmel 31%
100 g mleka (infuzja min.15 minut mleka, wanilii, cynamonu)
190 g żółtka
300 g cukru
150 g wody
5 listków żelatyny
400 g ubitej śmietanki 31%

Zagotować cukier z wodą do 118°C, zaparzyć żółtka. Ubić na puszysto. Czekoladę podgrzać do 40°C. Zagotować mleko, dodać namoczoną żelatynę i wymieszać z rozpuszczoną czekoladą. *Pate bombe* połączyć z czekoladą. Dodać ubitą śmietanę (na 3 razy). Wypełnić foremki. Włożyć żelkę, zamknąć wyciętym brownie i zamrozić.

Glace naturalny
150 g wody
300 g glukozy
300 g cukru
200 g śmietanki 31%
20 g żelatyny +**120 g** wody (masa żelatynowa)
300 g białej czekolady Cacao Barry Zephyr 34%

Glukozę i cukier zagotować w wodzie do temperatury 103°C. Dodać śmietanę i żelatynę. Zalać czekoladę i odczekać. Zblendować, odstawić na noc.

Zamsz
100 g masła kakaowego
100 g białej czekolady Cacao Barry Zephyr 34%
Barwnik biel tytanowa

Masło rozpuścić, połączyć z czekoladą i bielą tytanową. Zmrożony mus malować kompresorem.