



CapuccinoCafe
lody naturalne

Wojtek Rzepecki,
mistrz cukiernictwa, szef produkcji
Capuccino Cafe Sopot. Doświadczenie
zdobywał w trójmiejskich cukierniach
oraz w Anglii, Francji i Niemczech.

Nowoczesne cukiernictwo z tradycyjnymi korzeniami to jego
największa życiowa pasja. Prowadzi cukierniczego bloga na Facebooku
@ WojciechRzepeckiPatisier. Ambasador marki Pregel w Polsce.

 mono
desery

Nowa pascha



Oto moja wariacja na temat klasycznej paschy. Podstawą jest serek Philadelphia, słodko-słone połączenie, które nadaje musowi charakteru. Do tego kwaskowata wstawka z *pâte de fruit* i chrupiący *crunch* na delikatnym maślanowym spodzie. Zaszalałem nie tylko w smaku, ale także przy dekoracji, dodając dominujące nad całym deserem gniazdko z czekolady deserowej. Niespodzianka polega na tym, że po wyglądzie nie jesteśmy w stanie powiedzieć ani się domyślić, co jest w środku, a wewnątrz króluje iście wiosenno-wielkanocna kolorystyka. Nie może być nudno, a ze mną nigdy nie jest nudno.

Maślankowy spód

200 g cukru
130 g jaj
400 g mąki
8 g soli
10 g sody
200 g oleju z pestek winogron
200 g maślanki
8 g octu
Zielony barwnik

Jaja z cukrem podgrzewamy i ubijamy. Olej, maślanke, ocet i barwnik łączymy. Do ubitych jaj wsypujemy mąkę, sól i sodę. Mieszamy, dodajemy płyny. Wylewamy na blaszkę wyłożoną pergaminem, smarujemy na grubość ok. 0,5 cm i pieczemy 10-15 minut w 180°C. Po wystygnięciu skrajamy skórkę i wycinamy kółka o średnicy 6 cm.

Pâte de fruit

750 g puree kwaśne jabłko
250 g puree poziomka
20 g pektyny
200 g dekstrozy
200 g cukru kryształu
100 g syropu glukozowego
Sok z 2 cytryn
100 g izomaltu

Owoce podgrzewamy do 40°C, dodajemy pektynę wymieszaną z cukrem. Zagotowujemy, dodajemy dekstrozę i izomalt na kilka razy i ponownie gotujemy. Dodajemy syrop glukozowy, gotujemy do 106°C. Na koniec łączymy z sokiem cytrynowym i wylewamy na blaszkę z rantem na grubość ok. 1 cm. Mrozimy i wycinamy kółka o średnicy 6 cm.

Składanie

Do silikonowej półkuli szprycujemy mus (do około połowy objętości). Wkładamy kółko z *pate de fruit* i znów mus tylko na przykrycie żelki. Następnie wykładamy *crunch*, tak aby nie dotykał formy. Kładziemy kółko z maślankowego spodu, dociskając, by całość ładnie zrównać z wierzchem foremki. Mrozimy. Po całkowitym zamrożeniu oblewamy przygotowanym ganachem i obsypujemy jadalną ziemią z czekolady deserowej.

Monoporcję udekorowałem gniazdkiem z temperowanej czekolady, wyszprycowanej z rękawa cukierniczego do bardzo zimnego spirytusu. Pomalowałem miedzianym sprayem jadalnym, podobnie kulki czekoladowe. Gniazdko ułożyłem na szczycie deseru.

Crunch

100 g prażynki *pailleté feuilletine*
50 g białej czekolady
250 g variegatury white choco crunch

Rozpuszczamy czekoladę, dodajemy do variegatury i łączymy z prażynką.

Ziemia z czekolady deserowej

100 g czekolady deserowej 70%
Ok. 100 g malto

Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej lub w mikrofalach, stopniowo dodajemy malto aż do uzyskania faktury ziemi.

Ganach czekoladowo-waniliowy

500 g czekolady deserowej 60%
500 g śmietanki 33%
50 g masła
2 laski wanilii Madagaskar

Śmietankę zagotowujemy z laskami i ziarenkami wanilii. Po wyciągnięciu lasek zalewamy czekoladę. Mieszamy do rozpuszczenia i łączymy z miękkim masłem.

Mus „Nowa pascha”

400 g serka Philadelphia
210 g cukru pudru
210 g masła
210 g śmietanki 33%
Szczypta soli

Ucieramy masło z cukrem pudrem i solą na puszystą masę. Serek tablerujemy. Śmietankę ubijamy na $\frac{3}{4}$. Do masła dodajemy serek, a następnie śmietankę. Mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.