



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



Suklaa- punamarjaleivos

Inspiraatioksi Leipurin ja Callebautin herkullista yhteistyötä! Aitoo korkealaatuista belgialaista suklaata ja raikkaita punaisia suomalaisia marjoja - täydellinen lisä valikoimaasi.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:
www.leipurin.com/reseptit

LEIPURIN®
Ammattilaisreseptit

Suklaamuropohja:

566355	Kaakaojauhe 22-24 %	1000 g
902015	Munamassa	80 g
930310	Voi	250 g
562729	Mantelijauho	115 g
940090	Tomusokeri	120 g
970001	Vehnäjauho	390 g
920107	Suola	3 g
		1958 g

Pohjien päällystys:

610021M	Tummasuklaanappi Callebaut	
---------	----------------------------	--

Punaherukkasydän:

	Punaherukat	350 g
405522	Kidesokeri 390	95 g
567034	Pektiini NH Nappage	4,2 g
		449,2 g

Maitosuklaaganache:

920363	Vispikerma	95 g
111047	Tärkkelyssiirappi	10 g
610019M	Maitosuklaanappi Callebaut	100 g
930310	Voi	100 g
		305 g

Gelatiinimassa:

567035	Naudan gelatiinijauhe	25 g
	Vesi	175 g
		200 g

**Suklaamuropohja:**

Pehmennä lapavatkaimeilla ensin voi ja sokeri. Lisää huoneenlämpöiset kananmunat kahdessa osassa. Siivilöi jauhot ja kaakaojauhe ja lisää loput raaka-aineet. Sekoita taikinaksi. Anna levätä kylmiössä seuraavaan päivään. Kauli 4 mm paksuuteen. Ota pyöreällä halk. 8 cm muotilla paloja. Asettele ne pellille ja paista noin 160 °C 12 min.

Pohjien päällystys:

Kun muropohjat ovat jäähtyneet, sivele niiden pinta temperoidulla tummalla suklaalla.

Punaherukkasydän:

Soseuta punaherukat ja laita kattilaan. Sekoita pektiini sokeriin ja lisää. Kiehauta ja kaada heti muotteihin. Jäähdytä.

Maitosuklaaganache:

Keitä kerma ja tärkkelyssiirappi. Lisää seos maitosuklaaseen. Anna jäähtyä ja lisää huoneenlämpöinen voi. Annostele muottiin punaherukkasydämien päälle. Jäähdytä. Irrota jäähtyneet täytteet muotista.

Gelatiinimassa:

Sekoita gelatiinijauhe veteen ja laita kylmiöön tunniksi. Sen jälkeen sulata 55 -70 -asteiseksi. Säilytä kylmiössä.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:

www.leipurin.com/reseptit

LEIPURIN.
Ammattilaisreseptit



Valkosuklaa-vadelmamousse:

920363	1. Vispikerma	600 g
920363	2. Vispikerma	300 g
610020M	Valkosuklaanappi Callebaut	100 g
	Gelatiinimassa	90 g
112495	Fortefrutto vadelma	34 g
567041	Kuivattu vadelmapala	10 g
		1134 g

Suklaaglaze:

111047	Tärkkelyssiirappi	150 g
	Vesi	65 g
405522	Kidesokeri 390	125 g
	Kondensoitu maito	100 g
	Gelatiinimassa	100 g
610021M	Tummasuklaanappi Callebaut	150 g
		690 g

Koriste:

567041	Kuivattu vadelmapala
--------	----------------------

Valkosuklaa-vadelmamousse:

Vispaa Vispikerma 1. kevyeksi vaahdoksi. Kuumenna Vispikerma 2. ja sulata sekaan gelatiinimassa. Lisää fortefrutto vadelma ja yhdistä sulatettuun valkosuklaaseen. Lisää varovasti kermavaahtoon kuivattujen vadelmapalojen kanssa.

Annostele mousse muotteihin ja paina sisään punaherukka-ganachesydämet. Jäädytä.

Suklaaglaze:

Kiehauta tärkkelyssiirappi, vesi ja kidesokeri. Sulata sekaan gelatiinimassa ja lisää kondensoitu maito. Kaada suklaanappien päälle ja aja sauvasekoittimella sileäksi. Anna levätä vähintään 12 tuntia. Lämmitä 30 asteeseen ja poista kuplat sauvasekoittimella. Kuorruta leivokset ritilän päällä ja nostele heti suklaamuropohjien päälle.

Koriste:

Koristele kuivatuilla vadelmapaloilla.