



Czas na
PĄCZKA
z Callebaut



CALLEBAUT[®]
BELGIUM 1911

SPIS TREŚCI

Pączek z maliną _____	04
Gniazdko Dubajskie _____	06
Pączek cytryna / biała czekolada / beza włoska _____	08
Gniazdko Brest _____	10
Pączek biała czekolada /wiśnia _____	12
Donut czekolada karmelowa Gold / krem orzechowy Nocciola _____	14



04



06



08



10



12



14

MICHAŁ KLEIBER

PĄCZEK Z MALINĄ



CIASTO NA PĄCZKI

250g	Mleko
50g	Drożdże
20g	Cukier
500g	Mąka
5g	Sól
50g	Jaja
80g	Żółtko
50g	Masło

Mleko podgrzej, dodaj drożdże oraz odrobinę cukru i mąki. (pozostaw do wyrośnięcia). Rozczyn dodaj do mąki, a następnie pozostałe surowce. Ciasto odstawić do wygarowania.

Uformuj pączka i ponownie odstaw do wyrośnięcia, smażyć. Po usmażeniu i wystygnięciu napełnij pączka kremem oraz żelką, oblej polewą Azabache Chocovic. Udekoruj.

DIPLOMAT

500g	Mleko
75g	Żółtka
100g	Cukier (drobny)
45g	Skrobia kukurydziana
5g	Żelatyna 180 bloom
60g	Czekolada biała Callebaut® Velvet
500g	Śmietana

Zagotuj mleko. Żółtka połącz z cukrem oraz skrobią kukurydzianą, dodaj przecedzone mleko, zagotuj. Dodaj czekoladę oraz żelatynę (schłódź) dodaj ubitą na ¾ śmietanę.



ŻELKA MALINOWA

750g	Puree malina
120g	Cukier
65g	Cukier inwertowany
12g	Żelatyna
	Wanilia

Podgrzej puree malinowe, dodaj cukier, wanilie, cukier inwertowany, doprowadź do zagotowania, dodaj namoczona wcześniej żelatynę.

Po usmażeniu i wystudzeniu napełnij pączka kremem, żelką, następnie oblej polewą kakaową **AZABACHE Chocovic®**. Udekoruj białą czekoladą Callebaut® CW2 z dodatkiem barwnika, maliną liofilizowaną oraz Crispearls czekolada Callebaut® Ruby.



MICHAŁ KLEIBER

GNIAZDKO DUBAJSKIE



CIASTO NA GNIAZDKA

50 g Woda
20 g Cukier
2 g Sól
225 g Mąka
125 g Masło
300 g Jaja

Namocz żelatynę w zimnej wodzie. Wymieszaj białko, jaja i cukier.

W garnku umieść wodę, masło, sól, cukier całość doprowadź do wrzenia, dodaj mąkę (zaparz mąkę). Umieść ciasto w dzieży miksera mieszaj i jednocześnie schłodź ciasto do 55° C dodawaj stopniowo jajka. Uformuj na papierze gniazdka, smaż w 180° C.



GANACHE PISTACJOWY

220 g Śmietanka
330 g Czekolada biała Callebaut® CW2
100 g Pasta Pistacjowa 100% Callebaut®
70 g Masło

Podgrzej śmietankę oraz czekoladę CW2 do 45°C, połącz ze sobą a następnie zblenduj, dodaj pastę pistacjową oraz masło (temperatura pokojowa) ponownie zblenduj.

Złożenie

Nadziej gniazdko ganachem a górną część udekoruj ciastem kadayif oraz pistacją.



KAMIL SZULC

PĄCZEK CYTRYNA / BIAŁA CZEKOLADA / BEZA WŁOSKA



KREM CYTRYNA BIAŁA CZEKOLADA

1szt	Żelatyna w listkach
216g	Puree cytryna Boiron
2szt	Skórka z cytryny
86g	Białko
72g	Jaja
44g	Cukier
215g	Czekolada biała Callebaut® W2

Namocz żelatynę w zimnej wodzie. Wymieszaj białko, jaja i cukier.

Zagotuj puree z cytryny ze skórką, zalej poprzednią mieszankę, wymieszaj. Przelej do rondla i zagotuj, przytrzymaj na małym ogniu przez 1 minutę cały czas mieszając.

Dodaj żelatynę, wymieszaj i zalej białą czekoladę. Zblenduj.

BEZA WŁOSKA

45g	Woda
200g	Cukier
100g	Białko

Zaczynij ubijać białko na niskich obrotach. Z wody i cukru sporządź syrop i zagotuj go do 121° C.

Zalej delikatnie podbite białka i ubijaj na średniej prędkości do schłodzenia.

Nadziej pączki kremem cytrynowym z białą czekoladą Callebaut® W2. Wyłóż na górę bezę włoską i opal ją palnikiem.



KAMIL SZULC

GNIAZDKO BREST



KREM CUKIERNICZY

154g	Mleko
40g	Śmietana
50g	Żółtko
41g	Cukier
13g	Skrobia kukurydziana
18g	Masło
35g	Mascarpone

Utrzyj żółtko z cukrem, dodaj skrobię, wymieszaj. Mleko ze śmietaną zagotuj.

Zalej masę jajeczną. Wymieszaj i przelej do rondla. Zagotuj krem cały czas mieszając.

Od momentu zagotowania trzymaj przez minutę na niskim ogniu nie przerywając mieszania.



KREM PRALINOWY

210g	Pralina z orzecha laskowego Callebaut® PRA-CLAS-T14
100g	Masło
145g	Mascarpone
3g	Żelatyna w listkach 200 Bloom
300g	Krem cukierniczy

Namocz żelatynę w zimnej wodzie. Umieść wszystkie składniki w litrowce, dodaj namoczoną żelatynę, zalej gorącym kremem cukierniczym.

Zblenduj i odłóż do lodówki na minimum 6h. Ubijaj i przełóż do rękawa cukierniczego z tyłką gwiazdką.

Wyszprycuj na gniazdkach krem pralinowy z pomocą tyłki gwiazdki o średnicy 11mm. Udekoruj prażonymi orzechami laskowymi i Callebaut® Crispearls.



OSKAR WIEWIÓRSKI

PĄCZEK BIAŁA CZEKOLADA /WIŚNIA



KREM BIAŁA CZEKOLADA

250g	Mleko
63g	Śmietanka
32g	Cukier
75g	Żółtka
320g	Biała czekolada Callebaut® CW2
4g	Żelatyna

Mleko i śmietankę połącz razem, zagotuj.

Cukier i żółtka połącz razem, wymieszaj.

Ciepły płyn przelej na żółtka i dokładnie wymieszaj, masę podgrzej do 83° C, dodaj uwodnioną żelatynę.

Ciepły płyn przelej na czekoladę, zblenduj.

Odstaw na 12 godzin do lodówki w celu krystalizacji.

KONFITURA Z WIŚNI

10g	Suszone płatki róży
400g	Woda
250g	Wiśnie suszone
30g	Sok z cytryny
10g	Skórka z cytryny

Z płatków róży i wody przygotuj napar, odstaw na 15 minut.

Płyn przecedź (zredukuj do 250g), dodaj suszone wiśnie, sok z cytryny i zagotuj.

Całość gotuj około 40 minut, następnie całość zmiksuj na gładką masę.

Do zmiksowanej masy dodaj skórkę z cytryny.



POLEWA CZEKOLADOWA

300g	Czekolada Callebaut® Ruby
20g	Olej
	Płatki róży
	Crispearls biała czekolada Callebaut®

Zatemperowaną czekoladę połącz z olejem i zblenduj

Schłodzone pączki oblej polewą.

Posyp płatkami róży i białymi Crispearls Callebaut®

Złożenie

Pączka nadziej kremem z białej czekolady i konfiturą z wiśni. Zanurz pączka w polewie czekoladowej i udekoruj płatkami róży i białymi crispearls Callebaut®.



OSKAR WIEWIÓRSKI

DONUT / CZEKOLADA KARMELOWA GOLD / KREM ORZECHOWY NOCCIOLA



KREM CZEKOLADA GOLD

250g	Mleko
63g	Śmietanka
32g	Cukier
75g	Żółtka
320g	Czekolada karmelowa Callebaut® GOLD
4g	Żelatyna

Mleko i śmietankę połącz razem, zagotuj.

Cukier i żółtka połącz razem, wymieszaj.

Ciepły płyn przelej na żółtka i dokładnie wymieszaj, masę podgrzej do 83° C, dodaj uwodnioną żelatynę.

Ciepły płyn przelej na czekoladę, zblenduj.

Odstaw na 12 godzin do lodówki w celu krystalizacji.

NADZIENIE ORZECHOWE

300g Krem orzechowy Callebaut® Nocciola

Krem przełóż do rękawa cukierniczego.

DEKORACJA

Crispearls czekolada karmelowa Callebaut® GOLD
Nibs Callebaut®

Złożenie

Pączka nadziej kremem orzechowym.
Wierzch pączka udekoruj kremem z czekolady karmelowej Callebaut® Gold, Nibsami Callebaut® oraz Crispearls karmelowymi GOLD.



UŻYTE PRODUKTY

Chocovic

Callebaut®



MIĘKKA POLEWA KAKAOWA AZABACHE

Ref.: FMD-M67AZAB-T60
Format: Wiaderko 5 kg



KREM ORZECHOWY NOCCIOLA

Ref.: FNN-S1235-T06
Format: Wiaderko 10 kg

Callebaut®

Callebaut®



KREM Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ W2

Ref.: FMW-R1435-37C
Format: Wiaderko 5 kg



CZEKOLADOWE PŁATKI BLOSSOMS MLECZNA CZEKOLADA

Ref.: CHM-BS-9U15-E0-07B
Format: 1kg Pudełko



CZEKOLADOWE PŁATKI BLOSSOMS BIAŁA CZEKOLADA

Ref.: CHX-BS-9DW-E0-07B
Format: 1 kg Pudełko



CZEKOLADOWE SPLITY CIEMNA CZEKOLADA DUŻE

Ref.: CHD-SP-1L-E0-U72
Format: 5 kg Torba

Callebaut®

Callebaut®



CZEKOLADOWE SPLITY CIEMNA CZEKOLADA MAŁE

Ref.: CHD-SP-1M-2B-U77
Format: 5 kg Torba



CZEKOLADOWE SPLITY MLECZNA CZEKOLADA MAŁE

Ref.: CHM-SP-Z3M-2B-U77
Format: 5 kg Torba



CRISPEARLS CIEMNA CZEKOLADA

Ref.: CHD-CC-CRISE0-02B
Format: 800 g Torba



CRISPEARLS BIAŁA CZEKOLADA

Ref.: CHW-CC-CRISPE0-02B
Format: 800 g Torba



CRISPEARLS MLECZNA CZEKOLADA

Ref.: CHM-CC-CRISE0-02B
Format: 800 g Torba



CRISPEARLS SŁONY KARMEL

Ref.: CHF-CC-CRISE0-02B
Format: 800 g Torba



CRISPEARLS CZEKOLADA RUBY

Ref.: CHR-CC-CRISE0-02B
Format: 800 g Torba



CALLEBAUT[®]

BELGIUM 1911

Inspiracje i receptury
www.callebaut.com/pl-PL

Barry Callebaut Polska Sp. z o.o.

ul. Nowy Józefów 36

94-406 Łódź

Tel. +48 42 683 77 00

© Barry Callebaut

