



Tort bento cake w stylu lambert halloween

Chrupka

75 g czekolada karmelowa
40g olej z słonecznikowy
15g liofilizowana wiśnia
5g liofilizowana malina (gres)
50g prażynki paillette

Wymieszać delikatnie, liofilizowaną wiśnię, truskawkę, malinę i prażynkę paillette. Rozpuścić czekoladę, dodać olej i wymieszać. Do powstałej masy dodać wszystkie suche składniki i dokładnie wymieszać.

Ciasto dyniowo-jogurtowe

220 g miękkiego masła (16°C)
240 g cukru
12 g skórki z pomarańczy
2 g soli
180 g jajek
60 g żółtek
280 g mąki cukierniczej
50 g skrobi ziemniaczanej
12 g proszku do pieczenia
100 g świeżego jogurtu
200 g gęstego purée z dyni

Dno rantów wyłożyć papierem do pieczenia, a boki posmaruj masłem i oprósz mąką. Utrzyj masło z cukrem, skórką z pomarańczy i solą na jasną, puszystą masę. Jajka i żółtka wymieszaj razem. Dodawaj je do masła stopniowo, cały czas miksując. Przesiej mąkę, skrobię i proszek do pieczenia. Dodaj suche składniki do masy i krótko wymieszaj. Dodaj jogurt i purée z dyni. Wymieszaj tylko do połączenia składników. Wstaw ranty do lodówki na około 2 godziny. Piecz w 170°C. Jest gotowe, gdy patyczek wbity w środek wychodzi suchy; mniejszy rant może upiec się wcześniej.



Galaretka wiśniowa

110g puree wiśniowe
90g puree malinowe
15g syropu glukozowego
2sz żelatyna

Zagotować puree z glukozy. Dodać uwodnioną żelatynę.

Krem Namelaka

200g mleko
10g glukoza
9g żelatyna
330g czekolada karmelowa
400g śmietanka

Mleko zagotować z glukozą,
Żelatynę namoczyć w bardzo zimnej wodzie.
Mlekiem zalać czekoladę i uwodnioną żelatynę.
Dodać zimną śmietankę.
Blendować, odstawić do krystalizacji.
Folia kontakt.

Krem maślany na bezie szwajcarskiej

150 g białek
300 g cukru
450 g miękkiego masła, pokrojonego w kostkę

Wymieszaj białka z cukrem w misce ustawionej nad garnkiem z lekko gotującą się wodą. Podgrzewaj, cały czas mieszając, aż cukier się rozpuści, a masa osiągnie około 70°C. Przelej masę do misy miksera i ubijaj, aż powstanie sztywna, błyszcząca beza, która ostygnie do temperatury pokojowej. Zmniejsz obroty miksera i dodawaj masło po kawałku. Po dodaniu całości ubijaj, aż krem będzie gładki i puszysty. Jeśli na chwilę zrobi się rzadki albo zwarzony, miksuj dalej — powinien się połączyć. Otynkuj dobrze schłodzone ciasta. Krem możesz zabarwić na końcu, dodając barwnik do mas tłustych.

