

Növényi alapú
/ CUKRÁSZAT
NÉLKÜLÖZHETETLEN
KELLEKEI

Sosa



Sosa

ELŐSZÓ

Növényi alapú cukrászat: egy igazi technikai kihívás

A veganizmus egyre nagyobb és erősebb trend társadalmunkban, és ennek a cukrászatra gyakorolt hatása is széles körű. Az állati eredetű alapanyagok elkerülése igazi technikai kihívást jelent, mivel a legtöbb receptben az alapanyagok technikai célt is szolgálnak.

Ezt az útmutatót azért készítettük el, hogy növényi alapú cukrászati megoldásokat kínáljunk, de az is a szándékunk, hogy segítsen megértetni az egyes összetevők szerepét egy-egy receptben.

Ezt szem előtt tartva ismertetjük a fő összetevőket, szerepüket és azt, hogyan helyettesíthetők a saját növényi alapú receptek elkészítéséhez. Egy sor kész, tökéletesen arányosított receptet is mellékelünk.

Célunk, hogy megoldásokat kínáljunk bárki számára aki növényi alapú süteményeket szeretne készíteni anélkül, hogy a maximális ízt és a tökéletes textúrát nélkülöznék.

MI A VEGANIZMUS?

A veganizmus egy olyan életmód, amelynek követői minden olyan terméket elkerülnek, amely eredetileg állatokból származik, vagy amelyet bármilyen módon állatok kihasználásával állítottak elő. Ez vonatkozik ruházatra, gyógyszerekre, kozmetikumokra, közlekedésre, kísérletekre és tesztekre, munkaerőre és szórakozásra. A veganizmus etikai, környezetvédelmi és humanitárius szempontokon alapszik.

A fő élelmiszerek és származékok, amelyek nem alkalmasak a vegán étrendhez a hús, a hal, a tojás, a méz, a tej és más tejtermékek (például a sajt és a joghurt). Az ilyen jellegű termékek mellőzésével az emberek esetleges allergiáit vagy intoleranciáit (például a tojással vagy a laktózzal szemben) is elkerülhetjük.

TARTALOM

- 3 Előszó
- 4 Növényi alapú készítmények listája
- 5 Ajánlott mód az intenzív ízek eléréséhez
- 6 Alapanyagok helyettesítése
- 7 Alapanyagok technikai szerepei
- 9 Cukrászat: állati eredetű alapanyagok
- 11 Tojás
- 15 Vaj
- 16 Tej
- 17 Tejszín
- 18 Állati eredetű zselatin
- 19 Alapvető cukrászati receptek
- 41 Általunk ajánlott növényi eredetű receptek
- 45 Sosa termékek növényi eredetű cukrászathoz

Növényi alapú készítmények listája

Piskóták ›

- Mandula piskóta22
- Csokoládé piskóta22
- Bazilikom piskóta22
- Passió piskóta22
- Torta23
- Macaron23

Növényi alapú vaj helyettesítők ›

- Növényi alapú helyettesítő (általános felhasználásra)23
- Növényi alapú helyettesítő (leveles tésztákhoz)23

Cukrászati krémek ›

- Csokoládé cukrász krém26
- Kókusz cukrász krém26
- Málna cukrász krém26
- Pisztácia cukrász krém26

Crèmeux ›

- Citrom crèmeux29
- Csokoládé crèmeux29
- Eper crèmeux29
- Mogyoró crèmeux29

Mousse-ok ›

- Csokoládé mousse33
- Citrom mousse33
- Pekán mousse33
- Feketeszeder mousse33

Ganache-ok ›

- Ganache macaronokhoz és cukrászathoz36
- Ganache kézzel vágott bon-bonokhoz36
- Passió ganache36
- Mandula ganache36

Glaze-ek ›

- Neutrális glaze39
- Málna glaze39
- Citrom glaze39
- Étcsokoládé glaze40
- Amatika csokoládé glaze40

RECEPT LISTA

- Mandula különböző textúrákban42
- Csokoládé mousse banánnal és miso-val43
- Feketeszeder és citrom rostélyos43

AJÁNLOTT MÓD

az intenzív ízek eléréséhez

Cukrászatban a legtöbb hagyományos recepthez tojás és tejtermék szükséges. Néha az ízük miatt használják, de van olyan is, amikor pusztán technikai szerepet töltenek be, például emulgeálnak, habosítanak vagy krémes ízhatást kölcsönöznek a késztermékhez.

Vannak olyan sütemények, amelyek tojásos vagy krémes ízükről ismertek. Nehéz elképzelni például a flan-t, a Chantilly-t vagy a crème brûlée-t jellegzetes ízük nélkül, és nem állíthatjuk, hogy a növényi cukrászatban az ilyen típusú ízeket helyettesíteni tudjuk. Ehelyett úgy gondoljuk, hogy a növényi alapú sütemények készítésénél a tojás és a tejtermékek alternatívájára kéne összpontosítani, mint a gyümölcsök, diófélék, csokoládé, fűszerek és gyógynövények.

A tejtermékek és a tojás mellőzése jó módja annak, hogy felfedezzük a tisztább, intenzívebb ízeket azokban a termékekben, amelyek hagyományosan az egyiket vagy mindkettőt használják.

Ezek az összetevők némileg eltorzíthatják a recept fő ízét, például a hagyományos gyümölcsös haboknál, amelyekben a tejtermékek eltompítják a gyümölcsös ízjegyeket.

Úgy gondoljuk, hogy a növényi alapú tésztakészítés nem jelenti azt, hogy le kell mondani az ízekről és a textúráról; sőt, ez egy jó lehetőség, hogy éppen az ellenkezőjét tegyük.

A tejtermékek és a tojás mellőzése jó módja annak, hogy felfedezzük a tisztább, intenzívebb ízeket azokban a termékekben, amelyek hagyományosan az egyiket vagy mindkettőt használják.



100% fekete szeder habcsók

ALAPANYAGOK

HELYETTESÍTÉSE



TOJÁS

A tojás nagyon fontos szerepet tölt be a cukrászatban: azon kívül, hogy ízesíti, konyhatechnikai funkciókat is ellát, mint például emulgeálás, levegősítés, koagulálás és további zsírtartalom biztosítása.

Emulgeálás

Koagulálás

Levegősítés

Krémes ízvilág

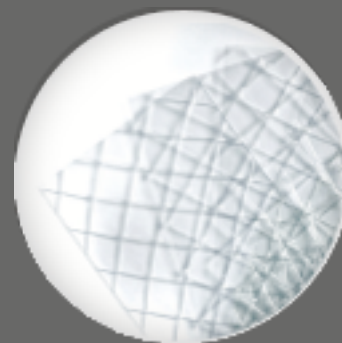


TEJTERMÉKEK

A tejtermékek használata mindennapos a cukrászatban, beleértve a tejet, tejszínt, vajot és sajtot. Ezek az alapanyagok ízt és technikai tulajdonságokat adnak a késztermékhez, beleértve a levegősítést és további zsírtartalom biztosítása.

Levegősítés

Zsírtartalom növelés



ÁLLATI EREDETŰ ZSELATIN

Az állati zselatin stabilizál és zselésít különféle desszerteket. Fontos megemlíteni, hogy a zselatin egyik technikai tulajdonsága sem vesz el, ha kicseréljük.

Stabilizálás

Zselésítés



EMULZIÓ

Az emulziók olyan keverékek, ahol a víz és a zsír tökéletesen elvegyül.

Fontos technikai szerepe van a cukrászatban, mert a legtöbb termékben megtalálható, mint például krémekben, fagyaltokban, piskótákban, ganache-okban, és habcsókokban is. Az emulzióhoz megfelelő tulajdonságú összetevőre van szükség, például tojáslecitinre vagy tejfehérjére.

ALAPANYAGOK TECHNIKAI SZEREPE



LEVEGŐSÍTÉS

Levegősítés során levegőt juttatunk egy folyadékba vagy szilárd anyagba keverés, erjesztés (élesztő esetében) vagy vegyszer (bikarbonát) hozzáadása által.

Ezek a konyhatechnikák "csapdába ejtik" a levegőt a termékben, mint a tejszínhabban, habcsókban, kenyérben, vagy piskótában. Hogy ez megtörténjen, olyan alapanyagokat kell felhasználni, amik megtartják a levegőt, mint például a fehérjék.

KOAGULÁCIÓ

A koaguláció az, amikor egy folyékony bázis szilárdá alakul át. Ez a szilárd anyag különböző tömörségű lehet.

Hőhatásra a fehérjék megkötnek, így például a tojásokból is készülhet piskóta. Használhatunk enzimeket vagy savakat is, mint például a sajtok esetében. Gyakori a növények és zöldségek koagulálószerként való felhasználása is. Erre példa a tofu, amely a sók vagy az alvadásgátló tulajdonságokkal rendelkező növényi fehérjék (például a burgonyakivonat) előnyeit használja fel.





STABILIZÁCIÓ

A stabilizálás egy olyan folyamat, amely lehetővé teszi hogy a termék megjelenése és állaga hosszabb ideig megmaradjon, és javítja a fagyasztásra és felolvasztásra adott reakcióját, hogy a lehető legkevesebb vizet veszítsen. Például megakadályozhatjuk, hogy a jégkrém minél tovább olvadjon, vagy segíthetünk a tejszínhabnak megtartani az alakját.

ZSELÉSÍTÉS

A zselésítés magába foglalja a folyékony halmazállapotú bázisok átalakítását egy változó sűrűségű állítható erősségű/sűrűségű?) szilárd formára.

Ez egy nagyon fontos technika textúra kialakításhoz, amely többszörösen felhasználható, például a mousse-nak szeletelhető textúrát ad. Krémek is alkalmasak a zselésítésre, például tartok megtöltése céljából.

Növényi alapú zselatinok is elérhetőek, más-más textúrák kialakításához.

ZSÍRTARTALOM

Cukrászatban a zsír krémes textúrát kölcsönöz a végterméknek, és egyben az ízek közvetítőjeként is működik.

A cukrászatban leggyakrabban használt állati zsírokat tartalmazó alapanyagok a vaj, a tejszín és a tojássárgája. Ezek mindegyike helyettesíthető növényi zsírokkal, például kókuszszírral, kakaó- vagy sheavajjal. Használhatunk rostokat is (például inulint), hogy csökkentsük a zsírtartalmat, de megőrizzük a hasonló krémességet.

CUKRÁSZAT ÁLLATI EREDETŰ

alapanyagok



CUKRÁSZTAT ÁLLATI EREDETŰ ALAPANYAGOK

MIÉRT FONTOS MEGÉRTENI AZ ALAPANYAGOK ÖSSZETÉTELÉT?



Az egyes alapösszetevők különböző technikai szerepeket töltenek be, például emulgeálnak, levegősítenek, koagulálnak, zsírt adnak a készítményekhez vagy zselésítik azokat.

Ha megértjük az egyes alapanyagok technikai szerepét és összetételét, akkor megtalálhatjuk a növényi eredetű helyettesítőjüket. A receptünktől függően előfordulhat, hogy nem kell minden egyes összetevő technikai céljára helyettesítő anyagot találnunk.

Ha például csak a tojássárgája emulgeáló tulajdonságait szeretnénk rekonstruálni, egyszerűen csak a tojássárgáját kell kicserélnünk bizonyos mennyiségű növényi eredetű emulgeálószerre, például Natur Emulra vagy szójalecitrinre.

Ha megismerjük a tojássárgája összetételét, újra meghatározhatjuk a receptünkben szereplő zsírok, víz és fehérje mennyiségét, és elkészíthetjük saját növényi alapú alkotásunkat.

Tojás

A tojás - mind a fehérje, mind a sárgája - különböző technikai szerepeket tölt be, amelyek nagyon fontos részét képezik a recepteknek. Az alábbiakban elemezzük az összetételét, és olyan helyettesítő formulákat keresünk, amelyek növényi alapú termékekbe kerülhetnek.

KONYHATECHNIKAI SZEREPEI

KOAGULÁCIÓ

Proteintartalmának köszönhetően 60-65°C koagulál.

EMULZIÓ

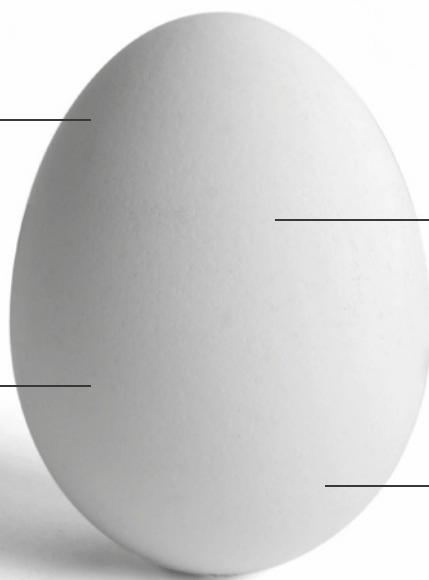
Lecitint tartalmaz, ami emulgeálószer

ZSÍRTARTALOM

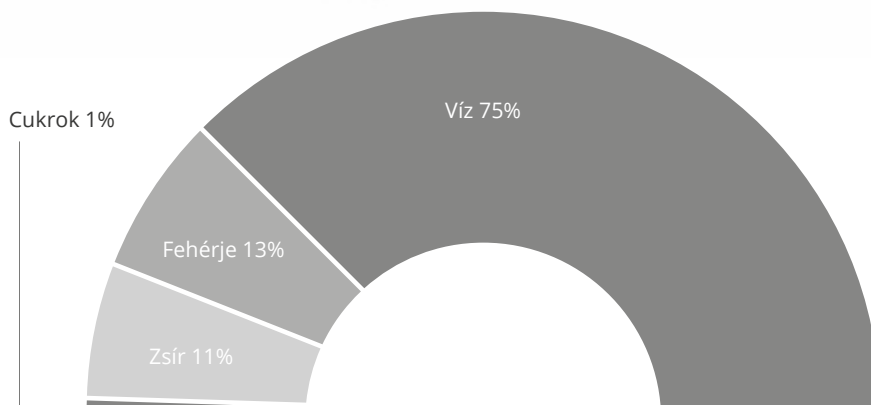
Körülbelül 11% zsírtartalom, aminek az egésze a tojássárgájában található

LEVEGŐSÍTÉS

Levegősítésre alkalmas, ami albumin tartalmának köszönhető, ami egy fehérje

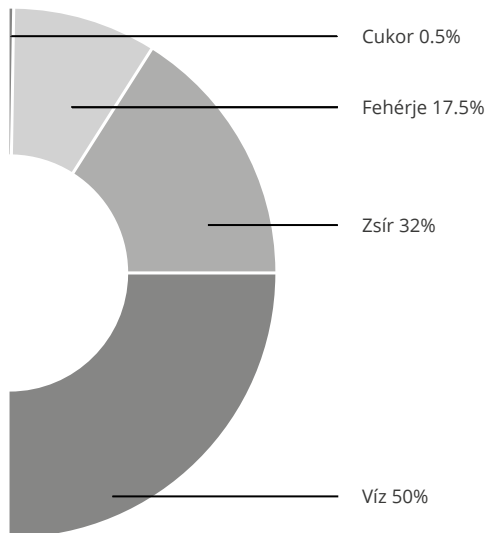


ÖSSZETÉTEL



Tojássárgája

ÖSSZETÉTEL



TECHNIKAI SZEREPE

Emulgeálásra, koagulálásra, és zsiradék hozzáadására használatos. Minimális levegősítésre is képes.

EMULZIÓ

ZSIRADÉK HOZZÁADÁS

KOAGULÁCIÓ



NÖVÉNYI ALAPÚ ALTERNATÍVÁK

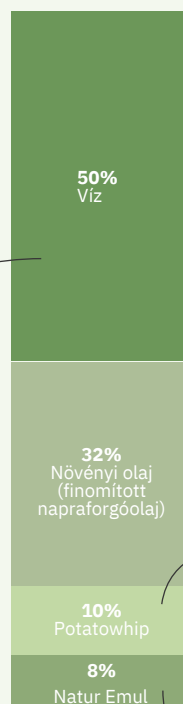
Ez az összetétel áll legközelebb a tojássárgájához, és minden konyhatechnikai céljának megfelel.

Azonban, ha a recept csak emulgeálást igényel, használható Natur Emul vagy szójalecitin önmagában.

JÓ MÓDJÁ AZ ÍZEK FOKOZÁSÁNAK

A formula használatának az előnye, hogy a víz ízesített folyadékra, például gyümölcspürére vagy kivonatra cserélhető.

A receptben szereplő zsiradék ízesített zsiradékokra, például diópasztára is cserélhető.



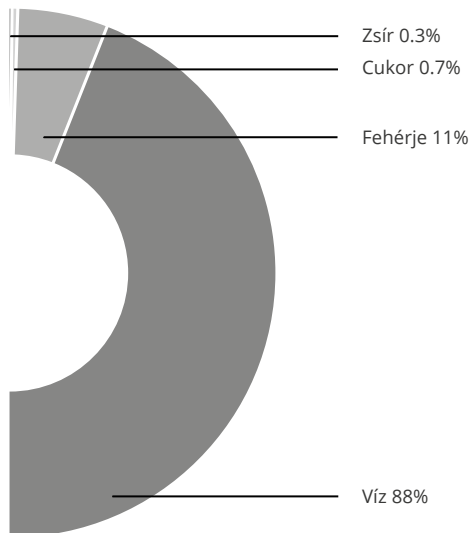
A Potatowhip egy burgonyafehérje, amely ugyanazt a koagulációs hatást nyújtja, mint a tojássárgája.



A Natur Emul egy citrusrost, amely a lecitin emulgeáló tulajdonságaival rendelkezik.

Tojásfehérje

ÖSSZETÉTEL



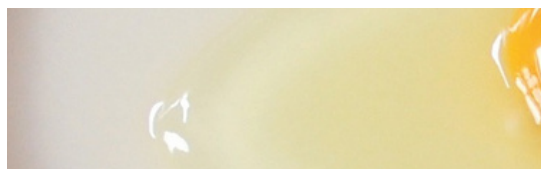
TECHNIKAI SZEREPE

Levegősítésre, koagulálásra, és emulgeálásra használatos. Magas a víztartalma.

EMULZÓ

LEVEGŐSÍTÉS

KOAGULÁLÁS



NÖVÉNYI ALAPÚ ALTERNATÍVÁK

A tojásfehérje helyettesítését kétféleképpen javasoljuk: az egyiknek koagulálási hatása van (tökéletes szivacsokhoz és szufléhoz), a másiknak pedig nincs (tökéletes habcsókhoz és mousse-okhoz).

A Potatowhip koagulálási tulajdonságokat biztosít az első növényi alapú alternatívában.

A koagulálást nem igénylő termékekhez a második növényi alapú alternatíva ajánlatos, amely Sojawhipet tartalmaz (egy teljesen semleges ízű termék).

ELSŐ
ALTERNATÍVA

Koagulálás

92%
Víz/Folyadék

8%
Potatowhip



Ebben az esetben a Potatowhip segít a keverékek felverésében és koagulációjában.

MÁSODIK
ALTERNATÍVA

Koagulálás
nélkül

95%
Víz

5% Sojawhip



A Sojawhip egy hidrolizált szójafehérje, amely ízesítés nélkül segít a keverékek felverésében.

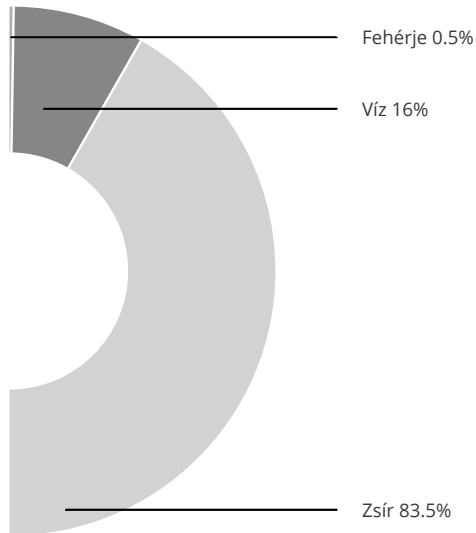


Tejtermékek

A tejtermékek krémességet, textúrát és ízt kölcsönöznek a cukrászati készítményeknek. A megfelelő növényi alapú helyettesítő keresése során több szempontot is figyelembe kell venni, hogy a végtermék állaga stabil és tökéletesen kiegyensúlyozott maradjon. A következő néhány oldalon a tejtermékek összetételét elemezzük, és néhány lehetséges helyettesítő terméket is javasolunk.

Vaj

ÖSSZETÉTEL



TECHNIKAI SZEREPE

A vaj technikai funkciója a zsírtartalom, a textúra és az emulgeáló tulajdonságok, valamint az íz hozzáadása.

Azt gondolnánk, hogy a vaj íze hanyagolható a végtermékekben, ám fontos, hogy a technikai szerepe pótolva legyen.

EMULZIÓ

ZSIRADÉK HOZZÁADÁS

TEXTÚRA



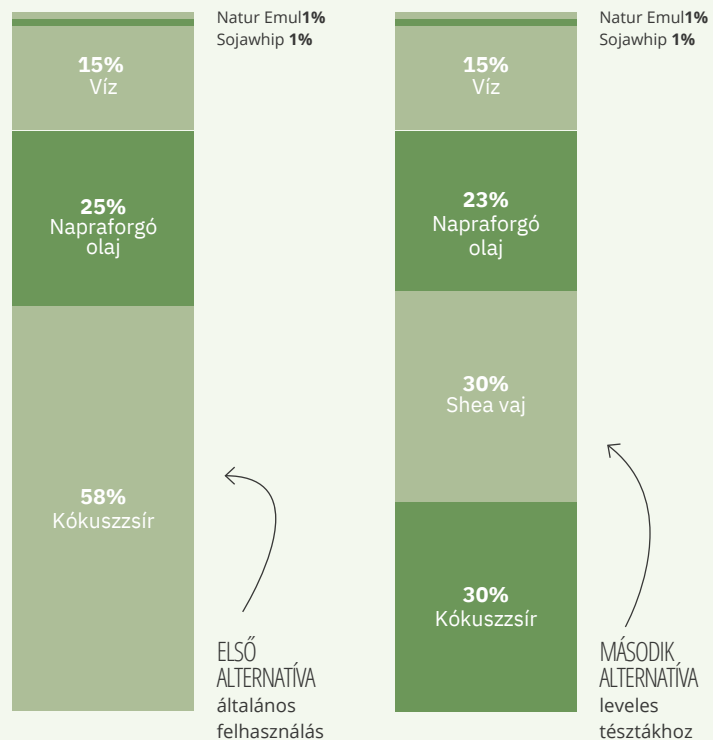
NÖVÉNYI ALAPÚ ALTERNATÍVÁK

Rengeteg vajpótló van a piacon, de összetételük gyártótól függően változik a zsírok, az íz, a szín és még a technikai jellemzők tekintetében is.

Ezért ajánljuk a saját növényi eredetű helyettesítőinket, amelyek semleges ízűek, de a rendeltetésük alapján eltérő a textúrájuk:

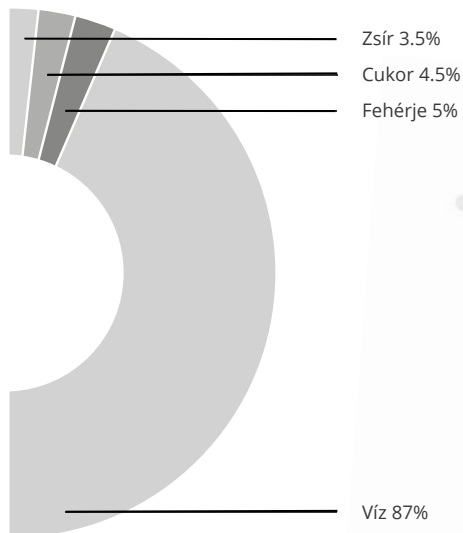
- általános felhasználás
- Leveles sütemények, vagy olyan termékek, amelyeknek a textúrájuknak szilárdabbnak kell lennie.

Növényi alapú vaj helyettesítők receptje a 23. oldalon.



Tej

ÖSSZETÉTEL



TECHNIKAI SZEREPE

A tej cukrászati felhasználásban vizet, ízt, krémet és emulgeáló tulajdonságokat ad hozzá a termékhez. Valójában a tej önmagában is egy stabil emulzió.

Azonban ez is egy olyan hozzávaló, amelyet könnyen helyettesíthetünk növényi alapú alternatívával, például növényi alapú italokkal, amelyek könnyen beszerezhetőek, vagy akár saját konyhánkban is elkészíthetünk. Ezek a folyadékok fehérjében is gazdagok, így az emulgeáló tulajdonságok pótolhatóak.

EMULZIÓ

NÖVÉNYI ALAPÚ ALTERNATÍVÁK



SZÓJATEJ



RIZSTEJ



ZABTEJ



MANDULATEJ



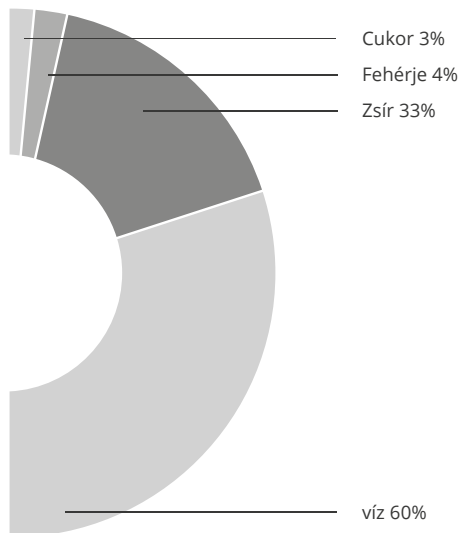
MOGYORÓTEJ



KÓKUSZTEJ

Tejszínhab

ÖSSZETÉTEL



TECHNIKAI SZEREPE

A tejszín felhasználása bonyolultabb, mint a tej, mert a tej minden technikai funkcióját ellátja, de levegőtartalmat és zsírtartalmat is növeli.

Mousse készítése közben a tejszínhab levegőztető funkciója cserélhető Potatowhip vagy Sojawhip habkeverékre. Használhat alternatív zsírokat is, például kókuszszírt, kakaó- vagy sheavajat, vagy ízesített zsírokat, például diófélékből készült tiszta pasztákat vagy csokoládét.

EMULZÍÓ

HABOSÍTÁS

ZSÍRADÉK HOZZÁADÁS



NÖVÉNYI ALAPÚ ALTERNATÍVÁK

HABOSÍTÁS

VÍZ VAGY ÍZESÍTETT FOLYADÉK



POTATOWHIP



SOJAWHIP

ZSÍRADÉK NÖVELES



KÓKUSZSÍR



SHEA VAJ

Állati zselatin

Technikai szerepe

Az állati zselatin zselésítőanyagként és stabilizátorként működik. Segíthet a magas fehérjetartalmú termékek habosításában is. Olvasson tovább, hogy megtudja, melyek a legjobb helyettesítők az egyes terméktípusokhoz.

ZSELÉSÍTÉS

STABILIZÁLÁS

NÖVÉNYI EREDETŰ ALTERNATÍVÁK



RUGALMAS ZSELÉK

Növényi alapú zselésítő anyag

Bevonók, fatörzsek, stb.



HŐÁLLÓ ZSELÉK

Gellan gum

Töltelékek pékárukhoz



SELYMES ZSELÉK

Pro-Pannacotta

Növényi alapú krémekhez / flánokhoz



LASSÚ ZSELÉSÍTÉS

Agar-agar

Aszpikok



MOUSSE-OK

Vegán Mousse Zselatin



SAVAS GLAZE-EK

Gyümölcs NH pektin



CSOKOLÁDÉ VAGY MAGVAS GLAZE-EK

Nappage X58 pektin

ALAPVETŐ CUKRÁSZ

receptek



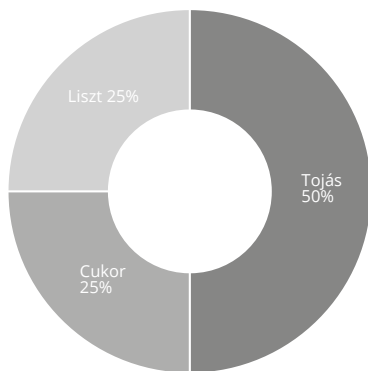
Piskóták

A piskóta liszt, tojás és cukor keveréke, amely felverést és sütést igényel. A hozzávalók aránya attól függően változik, hogy milyen piskótát szeretnénk, illetve attól is, hogy milyen módon adjuk hozzá őket. Lehet, hogy az összeset egyből összekeverjük (például egy tortához), vagy külön-külön verjük fel a tojást és a cukrot vagy a tojásfehérjét és a tojássárgáját. Zsírok (beleértve csokoládé, olajok, vaj, és magvak), fűszerek és gyümölcsök is hozzáadhatók, amelyek megváltoztatják a keverék struktúráját.

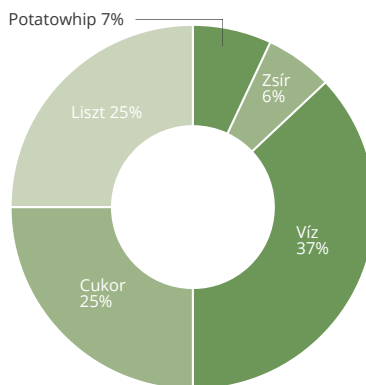
HELYETTESÍTENI
KIVÁNT ÖSSZETEVŐ

TOJÁS

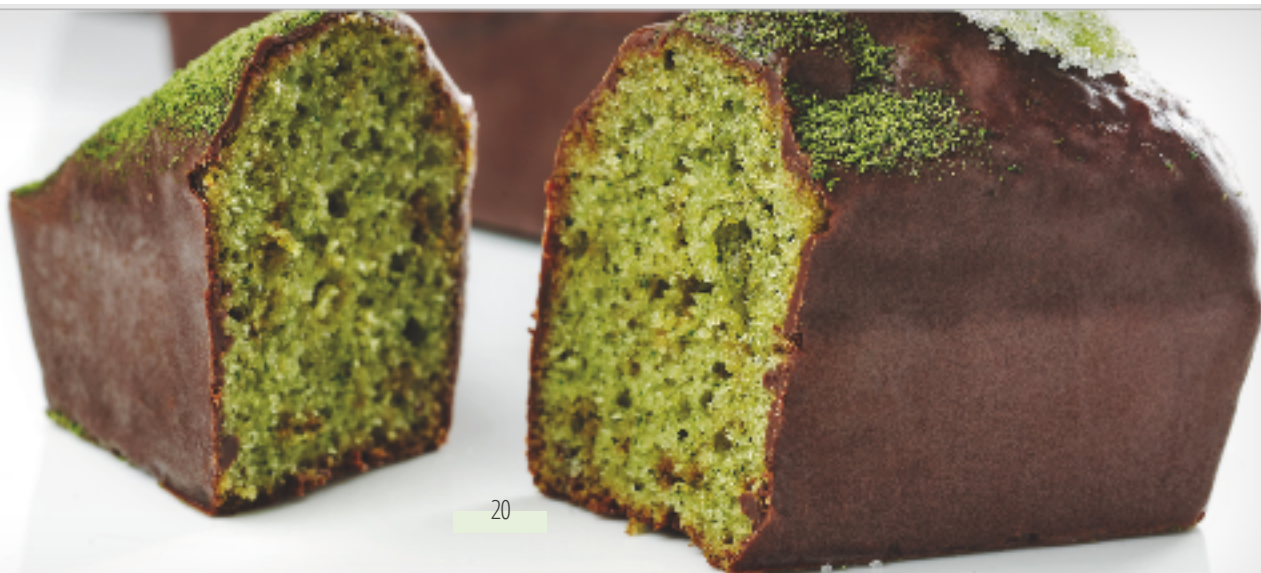
ALAPVETŐ PISKÓTA MIX



TOJÁSMENTES PISKÓTA MIX



Ahhoz, hogy elmagyarázzuk, hogyan működik a tojás egy keverékben, egy bizonyos mennyiségű alap piskótátészta használtunk viszonyítási alapként, és kiszámoltuk, hogy milyen összetevőkre lesz szükségünk a növényi alapú alternatívához.



TOJÁS HELYETTESÍTŐK NÖVÉNYI ALAPÚ PISKÓTÁK KÉSZÍTÉSÉHEZ



Potatowhip

Potatowhip egy burgonyából készült fehérje. Tojássárgája és -fehérje helyettesítésére alkalmas, fehérjepótlás céljából. Lehetővé teszi a keverék levegősítését felverés során. A Potatowhip szintén koagulál és emulgeálódik, mint a tojás.

Emulzió

Habosítás



Natur Emul

A Natur Emul egy citrusfélékből készült rost, amely ugyanazt a szerepet képes betölteni, mint a tojássárgája emulgeáló összetevője, a lecitin. Segít emulgeálni a magas zsírtartalmú süteménykeverékeket. Abszorbens tulajdonságai miatt segít több víz beépítésében is.

Emulzió



Szagtalan kókuszszír

A tojás körülbelül 12% zsírt tartalmaz. Fontos szerepet játszik abban, hogy a piskóta krémesebb állagú legyen, emulgeálja azt, és más ízeknek teret biztosít. Sok más zsiradék is használható. A szagtalanított kókuszszír egy megfelelő helyettesítő, akár csak a shea vaj.

Zsírtartalom növelés



ALAPVETŐ RECEPTEK

a kulcsfontosságú hozzávalók funkciói



MANDULA PISKÓTA

15 g Potatowhip
330 g Víz
150 g Cukor
100 g Liszt
300 g Mandulaliszt
50 g Trehalóz
945 g Összesen

Mixerrel 1 percig keverje a vizet és a Potatowhipet. Kézi botmixerrel verje fel a keveréket, adja hozzá a cukrot és a trehalózt a habcsókhoz, és verje további 3 percig. Végül egy műanyag szita segítségével szitálja bele a lisztet és a mandulalisztet. Az masszát terítse szét egy tepsire, és 9 percig süsse 200 °C-on.

A Potatowhipnek habosító és koaguláló hatásai vannak. Jelen esetben a cukormennyiséget helyettesítjük Trehalózzal, hogy a tömény cukros íz halványodjon, a mandula íze viszont élénküljön

CSOKOLÁDÉ PISKÓTA

400 g Víz
20 g Potatowhip
250 g 64%-os étcsokoládé
50 g Trehalóz
160 g Cukor
130 g Finomliszt
7 g Sütőpor
1 g Xantán
1018 g Összesen

Keverje össze a vizet a Potatowhip-pel és a xantánnal, majd botmixerrel keverje 1 percig. Elektromos habverővel addig verje a keveréket, amíg kemény, habcsók állagú nem lesz. Adja hozzá a cukrot és a trehalózt is, és további 3 percig verje. Olvassza fel a csokoládét 40 °C-on, és óvatosan forgassa bele a habcsókba. Végül adja hozzá az átszitált lisztet és sütőport, ezután rugalmas spatulával óvatosan keverje bele. A keveréket egy tepsibe terítse, és 190°C hőmérsékleten 8 percig süsse.

A xantán szilárdabbá teszi a habcsókat, így az megtartja a szerkezetét.

BAZSALIKOMOS PISKÓTA

220 g Cukor
45 g Invertcukor /cremsucre/
250 g Cukrázliszt
10 g Szódbikarbóna
7 g Liofilizált, őrölt bazsalikom
30 g Potatowhip
350 g Víz
60 g Napraforgó olaj
1 g Só
973 g Összesen

Botmixerrel 1 percig keverje a vizet és a Potatowhipet. Elektromos habverővel verje fel a keveréket, fokozatosan adja hozzá a cukrot, és addig verje, amíg szilárd habcsók állagú nem lesz. Külön keverje össze a Cremsucre-t az olajjal. Adja hozzá a habcsókhoz. Szitálja össze a bazsalikomot, a szódbikarbónát és a lisztet, és egy spatula segítségével óvatosan forgassa bele a felvert keverékbe. Terítse szét egy sütőlemezre, és 175°C-on kb. 12 percig süsse.

Habcsókat készítünk Potatowhip (a hagyományos összetevők helyett), habverő és emulgeáló anyaggal. Íz és szín miatt használható őrölt, fagyasztva szárított bazsalikom, de azért is, mert szépen beleolvad a készítés során.

PASSIÓ PISKÓTA

240 g Passió püré
160 g Cukor
20 g Potatowhip
40 g Trehalóz
80 g Napraforgó olaj
10 g Sütőpor
120 g Cukrázliszt
20 g Kukoricakeményítő
belátás szerint Porcukor
690 g Összesen

Keverje össze a pürét és a Potatowhipet botmixerrel, harmadik fokozaton. Adja hozzá a cukrokat 3 lépésben, mint a francia habcsók készítése során. Fokozatosan adagolja az olajat a habcsókhoz. Keverje össze a maradék száraz hozzávalókat, és egy spatula segítségével óvatosan forgassa bele a felvert keverékbe. Terítse kívánt formára a sütőpapírral ellátott lemezre. Süsse 180°C-on 6 percig.

Mi is használjuk a Natur Emul-t és az olajat, tojássárgája helyett, ami tiszta maracuja ízt eredményez.

TORTA

225 g	Porcukor
25 g	Invertcukor
	/cremsucre/
300 g	Cukrászliszt
110 g	Mandulaliszt
17 g	Sütőpor
7 g	Natur Emul
7 g	Potatohip
250 g	Víz
6 g	Citromhéj reszelék
6 g	Vanília kivonat
3 g	Só
20 g	Narancs likőr
100 g	Növényi alapú vaj helyettesítő
80 g	Napraforgó olaj
1156 g	Összesen

Keverje össze a növényi vajhelyettesítőt (szobahőmérsékleten) a porcukorral az asztali mixer keverőlapátjával. Fokozatosan adja hozzá a citromhéjat és a likőrt. Külön edénybe keverje össze a vizet, natur emult, potatohippet, és botmixer segítségével emulgeálja hozzá a szobahőmérsékletű olajat. Ezután az emulziót adja az előző keverékhez. Végül szitálja hozzá a száraz hozzávalókat és keverje homogénre. Töltse meg a tortaformákat (pomádé állagú alappal) háromnegyedig egy habzsák segítségével úgy, hogy vékony csíkokat húz az egyik végétől a másikig. Süsse kb. 30 percig 175°C hőmérsékleten, a forma méretétől függően.

A Natur Emul segít a magas zsírtartalmú keverékek emulgeálásában.

MACARON

250 g	Mandulaliszt
250 g	Porcukor
200 g	Víz (1)
14 g	Potatohip
1.5 g	Gelespessa
250 g	Cukor
110 g	Víz (2)
1075.5 g	Összesen

Keverje össze a vizet (1) a Potatohippellel, és hagyja állókeverőben 2 percig, amíg feloldódik. Vegyünk 110 g-ot ebből a keverékből, és keverje össze a mandulaliszttal és a cukorral egy tálban. Keverje homogénre. A maradék feloldott Potatohippet keverje össze a Gelespessával egy álló botmixer tájában, és addig verje, amíg habcsókot nem kap. Tegye a vizet (2) és a cukrot egy lábasba, és melegítsük 118 °C-ra. Lassan keverje bele a szirupot a habcsókba, hogy olasz habcsókot kapjunk. Adja a habcsókot a marcipánhoz, és óvatosan keverje, amíg a kettő teljesen össze nem olvad. Tegye a keveréket egy kerek kinyomócsővel ellátott habzsákba, és egy szilikonos sütőlapon formázzon belőle macaronokat. Hagyja a macaronokat szobahőmérsékleten pihenni, amíg megszáradnak. Süssük 140 °C-on 14 percig. Miután megsütötte őket, hagyja a macaronokat szobahőmérsékleten kihűlni.

A Potatohipp és a Gelespessa (xantángumi) kombinációja segít stabilabbá tenni a habcsókot.

NÖVÉNYI ALAPÚ VAJHELYETTESÍTŐ

LÁGYA VERZIÓ / ÁLTALÁNOS HASZNÁLATRA

150 g	Víz
580 g	Kókuszszír
250 g	Napraforgó olaj
10 g	Natur Emul
12 g	Sojajwhip
1002 g	

Kézi mixerrel keverje össze a vizet, a Sojajwhipet és a Natur Emult, amíg homogén nem lesz. Olvassza fel a kókuszszírt, és keverje össze a napraforgóolajjal. Az olajkeveréknek 18-20 °C-osnak kell lennie. Fokozatosan adja az olajokat az első keverékhez, és elektromos habverővel emulgeálja őket. Ha az emulzió szétválik, az azt jelenti, hogy a hőmérséklete túl magasra emelkedett. Ha ez történik, hagyja hűlni, amíg elkezd szilárdulni, és kezdje újra az emulgeálást. A végeredménynek sűrű, majonéz állagúnak kell lennie. Tartsa hűtőszekrényben, hogy megszilárduljon.

NÖVÉNYI ALAPÚ VAJHELYETTESÍTŐ

SZILÁRD VÁLTOZAT / LEVELES TÉSztÁRA VALÓ VÁLTOZAT

150 g	Víz
300 g	Kókuszszír
300 g	Shea vaj
250 g	Napraforgó olaj
10 g	Natur Emul
12 g	Sojajwhip
1022 g	

Oldja fel a szójafehérjét vízben. Adja hozzá a Natur Emul-t, és keverje össze alaposan, amíg homogén nem lesz. Olvassza fel a kókuszszírt és a shea vajat, majd adja hozzá a napraforgóolajhoz. Az olajkeverék hőmérsékletének kb. 20°C-osnak kell lennie. Fokozatosan adja az olajokat az első keverékhez, és emulgeálja a kettőt. Ha az emulzió szétválik, az azt jelenti, hogy a hőmérséklete túl magasra emelkedett. Ha ez történik, hagyja hűlni, amíg elkezd megdermedni, majd emulgeálja újra. A végeredménynek sűrű, majonéz állaghoz kell hasonlítania. A hűtőben megdermed és szilárdabb állagúvá válik.

Cukrászati krémek

A cukrászkrémek egyfajta kenhető állagú készítményt jelentenek, és gyakran használják sütemények készítésénél. A klasszikus cukrászkrém (vagy crème patissière) ízesített, édesített tejből készül, amelyet tojássárgájával és keményítővel (általában kukoricakeményítővel) sűrítenek. Legalább 80 °C-ra melegítik, hogy a keményítő és a tojássárgája besűrűsödjön. Cukrászatban töltelékként vagy bevonatként, önálló desszertként vagy desszertek mártásaként használják. Sűrűsége attól függően változik, hogy milyen célra alkalmazzuk.

Más típusú krémek alapjaként is használható, mint például a musseline (vaj hozzáadásával), a diplomatakrém (tejszínhab hozzáadásával) és a chiboust (habcsók hozzáadásával)..

HELYETTESÍTENI
KIVÁNT ÖSSZETEVŐK

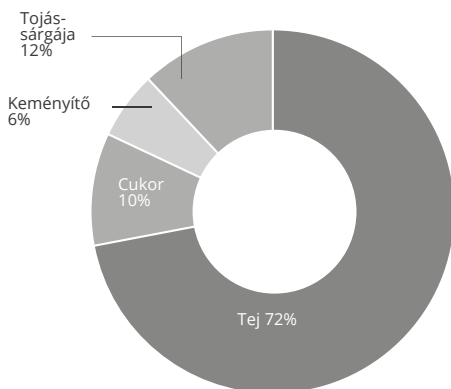
TEJ TOJÁSSÁRGÁJA

A tejet helyettesítheti növényi alapú itallal (például rizs, zab vagy szója), így hasonló textúrát érhet el. Ha a tojássárgáját szeretné helyettesíteni, akkor találnia kell valamit, ami megfelelő technikai jellemzőkkel rendelkezik, hogy a textúra ne változzon.

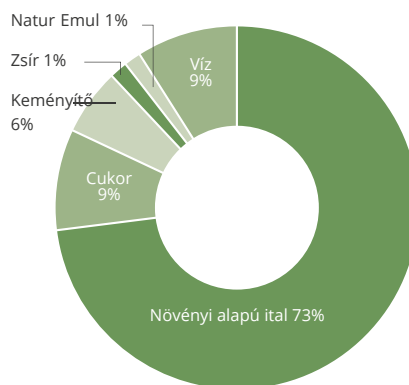
Fontos kiemelni, hogy ma már léteznek olyan technikai keményítők, amelyek segítségével például hideg vagy meleg krémeket sűríthetünk, és javíthatjuk azok textúráját és stabilitását fagyasztáskor. Ezek a keményítők különösen a hideg krémek ízét javíthatják, mivel ezeknek köszönhetően a gyümölcsöt nem kell felmelegíteni, és nem veszít friss ízéből.

JAVASOLT A TEXTÚRA
JAVÍTÁSÁHOZ ÉS AZ ÍZ
NÖVELÉSÉHEZ

ALAP CUKRÁSZATI KRÉM



NÖVÉNYI ALAPÚ CUKRÁSZATI KRÉM



Ahhoz, hogy elmagyarázzuk, hogyan működik a tojássárgája egy keverékben, egy bizonyos mennyiségű alap cukrászati krémet használtunk viszonyítási alapként, és kiszámoltuk, hogy milyen összetevőkre lesz szükségünk a növényi alapú alternatívához.

NÖVÉNYI ALAPÚ HELYETTESÍTŐK KRÉMEKHEZ



Natur Emul

Ez helyettesítheti a tojássárgája emulgeáló tulajdonságát, köszönhető lecitintartalmának. Ez különösen akkor fontos, ha krémeket szeretne megfelelően emulgeálni. Használható helyette szója- vagy napraforgólecitin is.

Emulzió



Szagtalanított kókuszszír

A tojássárgája körülbelül 30% zsírt tartalmaz. Ez a zsírtartalom fontos szerepet játszik abban, hogy a krémnek sűrű és selymes állagot adjon, de emellett segíti az emulgeálódást, és egyben az ízek hordozója is. Használhat különböző zsírokat, az egyik ilyen a szagtalanított kókuszszír. A sheavaj egy másik alkalmazható lehetőség.

Zsírtartalom növelése



Gelcrem Hot / Gelcrem Cold

A Gelcrem-ek segítenek a hideg vagy forró krémekek sűrítésében, és fontos szerepet játszanak például a fagyasztott krémekek állagának és stabilitásának javításában. Egyes krémekek - például a gyümölcsök - íze javul, ha hidegen készítjük el őket, mert melegítés hiányában megtartják karakteres ízüket.

Stabilizálás

Textúra

ALAPVETŐ RECEPTEK

a kulcsfontosságú hozzávalók funkciói



CSOKOLÁDÉKRÉM

700 g Rizsital
130 g Cukor
65 g Gelcrem Hot
1 g Só
7 g Natur Emul
100 g 70%-os csokoládé

1003 g Összesen

Keverje össze a száraz hozzávalókat és a rizsitalt, főzze a keveréket egy serpenyőben, amíg felforr, közben folyamatosan kevergesse. Adja hozzá a csokoládét. Keverje erőteljesen, amíg az állaga sima és homogén nem lesz. Hűtse le 4 °C-ra, és tárolja a hűtőszekrényben.

Használhatjuk a Natur Emul-t a tojássárgája emulgeáló tulajdonságainak helyettesítőjeként. A Gelcrem Hot-ot használjuk a krém sűrítéséhez, amely intenzív csokoládés ízt és krémes állagot szolgáltat.

KÓKUSZKRÉM

380 g Rizsital
430 g Kókusz püré
105 g Cukor
68 g Gelcrem Hot
6 g Natur Emul
35 g Szagtalanított kókuszszír

1024 g Összesen

Keverje össze a rizsitalt és a kókuszpürét, külön a Gelcrem Hot-ot, a cukrot és a Natur Emul-t is.

Keverje össze a két mixet, és főzze forrásig, közben folyamatosan kevergesse. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a kókuszszírt. Keverje addig, amíg sima, homogén krémet nem kap.

Ebben az esetben is fontos, hogy megtaláljuk a tojássárgája helyettesítőjét, hogy a kókusz ne veszítsen az ízéből. A Natur Emul és a Gelcrem Hot mellett kókuszszírt adunk hozzá, hogy fokozzuk a krémes ízét.

MÁLNAKRÉM

350 g Rizsital
425 g Málna püré
115 g Cukor
75 g Gelcrem Hot
7 g Natur Emul
50 g Szagtalanított kókuszszír

1022 g Összesen

Keverje össze a növényi alapú italt és a málnapürét, külön a Gelcrem Hotot és a cukrot is. Keverje össze a két mixet és forralja fel, közben folyamatosan kevergesse. Vegye le a keveréket a tűzről, és adja hozzá a kókuszszírt és a Natur Emul-t. Keverje addig, amíg a krém sima és homogén nem lesz.

Ez a termék málnapüréből és rizsitalból készül, és úgy elegyedik a gyümölcs a krémbe, hogy közben nem veszít az ízéből és állagából. Emulgeálószerként Natur Emul-t használunk, a krémet pedig Gelcrem Hot-tal sűrítjük. A Gelcrem Cold segítségével 100%-os gyümölcspürével hideg krémeket készíthetünk.

PISZTÁCIÁKRÉM

700 g Rizsital
120 g Cukor
60 g Gelcrem Hot
1.5 g Só
7 g Natur Emul
100 g Pisztácia massa
40 g Szagtalanított kókuszszír
15 g Napraforgóolaj

1043.5 g Összesen

Keverje össze a cukrot, a sót és a Gelcrem-et. Külön keverje össze a pisztácia pasztát, a napraforgóolajat, a kókuszszírt és a Natur Emul-t. Keverje össze a száraz hozzávalókat a növényi itallal, és főzze forrásig, közben folyamatosan kevergesse. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a Natur Emul-lal összekevert zsíros alapanyagokat. Keverje alaposan össze, amíg a krém sima és homogén nem lesz.

Ez a krém a benne lévő pisztáciamasszának köszönhetően intenzív pisztáciaízzel rendelkezik. A tojássárgája helyett használhat Natur Emul-t, és Gelcrem-mel sűrítheti. Más olajokkal kombinált kókuszszírt is tehet bele, hogy hígabb legyen az állaga.

Crèmeux

A crèmeux hasonló a krémekhez, de állaguk sűrűbb és tömörebb. Ideális töltelék mousse-okhoz vagy tartokhoz, mivel szépen szeletelhetőek. Állaguk quenellekhez is alkalmas.

A crèmeux általában puding alpból készül (tej, tejszín, tojássárgája és cukor), amelyhez ízeket és aromákat, például csokoládét, diót, fűszereket vagy gyümölcsöket adnak, valamint zselatint a tömörebb textúra érdekében.

HELYETTESÍTENI KIVÁNT ÖSSZETEVŐK

TOJÁSSÁRGÁJA TEJ

HABTEJSZÍN

ZSELATIN

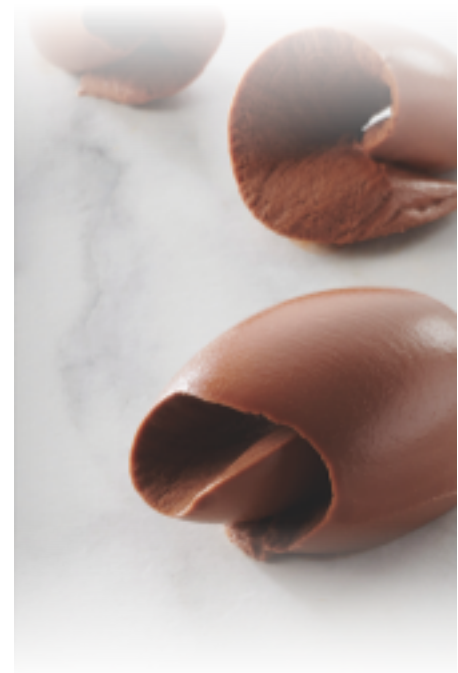
A tej helyett használhat növényi italokat, a tojássárgája helyett pedig Natur Emul-t, az állati zselatint pedig megfelelően helyettesíthetik a különböző pektinek.

Növényi rostok, mint például inulin is hozzáadható, hogy a végtermék textúráját még inkább krémesebbé tegye, és a tejszínhez hasonló ízt teremtsen a crèmeux számára.

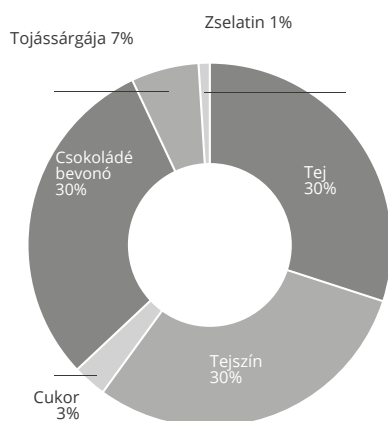
Rengeteg pektin létezik, amelyek segítségével különböző textúrák hozhatók létre, attól függően, hogy milyen típusú crèmeux-t szeretnénk. Itt leginkább a Nappage X58 pektinnel és a Fruit NH pektinnel dolgozunk.

LÁGY KRÉMEK ELKÉSZÍTÉSE

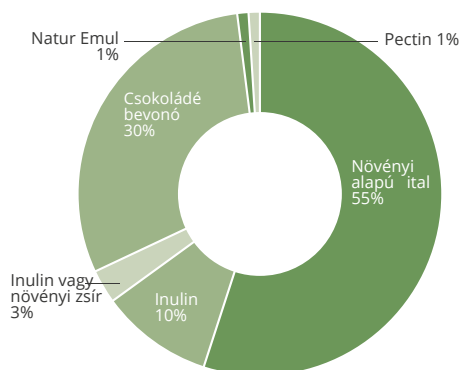
Azzal, hogy a tejszín egy részét inulinra (ami egy rostanyag) cseréljük, csökkentjük a recept zsírtartalmát, és könnyebb, egészségesebb tésztát készíthetünk.



ALAP CSOKOLÁDÉ CRÉMEUX



NÖVÉNYI ALAPÚ CSOKOLÁDÉ CRÉMEUX



Elemezzünk egy klasszikus csokoládé crèmeux receptet, és találjuk ki, hogyan érhetjük el ugyanazt a textúrát 100%-ban növényi alapanyagokból.

NÖVÉNYI ALAPÚ HELYETTESÍTŐK CRÉMEUX-HÖZ



Natur Emul

Ez helyettesítheti a tojássárgája emulgeáló tulajdonságát, amelyet a lecitinnek köszönhet. Ez különösen akkor fontos, ha krémekeket szeretne megfelelően emulgeálni. Használhat helyette szója- vagy napraforgólecitint is.

Emulzió



Inulin Hot

Azáltal, hogy inulint adunk a krémes receptekhez, a tojássárgája és a tejszín zsírtartalmát helyettesítheti. Ugyanakkor crémieux-höz is tökéletes alapanyag, mivel krémes az utóíze és a textúrája nem lesz zsíros.

Zsírtartalom növelése



Fruit NH pektin | Nappage X58 pektin

A pektinek ugyanolyan zselésítő szerepet játszhatnak, mint az állati zselatin, de krémesebb, kevésbé rugalmasabb textúrát biztosítanak, mint a hagyományos zselatin. A Fruit NH pektint savas krémekekhez, a Nappage X58 pektint pedig savmentes krémekekhez használja.

Zselésítés



Szagtalanított kókuszszsír

A tojássárgája zsírtját növényi zsírokkal, például szagtalanított kókuszszsírral helyettesíthető. A shea vaj egy másik alternatíva.

Zsírtartalom növelése

ALAPVETŐ RECEPTEK

a kulcsfontosságú hozzávalók funkciói

CITROM CRÉMEUX

300 g	Citromlé
350 g	Víz
180 g	Cukor
13 g	Gyümölcs NH pektin
10 g	Natur Emul
10 g	Citromhéj
140 g	Szagtalanított kókuszszír
30 g	Inulin Hot

1033 g Összesen

Keverje össze a citromlevet, a vizet és a citromhéjat, és tegye egy fazékba. Keverje össze a száraz hozzávalókat is. Öntse apránként a száraz hozzávalókat a folyadékba, folyamatosan kevergetve, amíg feloldódnak. Forralja fel a keveréket. Vegye le a tűzről, és 45 °C-on hűtse le. Adja hozzá a kókuszszírt, és botmixerrel keverje össze. Hűtse le 4 °C-ra, és felhasználás előtt 12 órán át tartsa a hűtőben.

A Natur Emul a tojássárgája emulgeáló tulajdonságainak helyettesítésére használható. Mivel ez egy savas recept, ez a crémeux zselésíthető Fruit NH pektinnel. A kókuszszír és az inulin krémes állagot biztosít. Az eredmény egy nagyon friss, mégis krémes crémeux.

CSOKOLÁDÉ CRÉMEUX

550 g	Rizsital
1 g	Só
100 g	Cukor
10 g	Nappage X58 pektin
260 g	70%-os étcsokoládé
50 g	Szagtalanított kókuszszír
30 g	Napraforgóolaj

1001 g Összesen

Keverje össze a cukrot és a pektint. Tegye félre. A növényi italt 40 °C-ra melegítse fel. Adja hozzá a sót, valamint a pektin és a cukor keverékét, folyamatosan kevergetve. Forralja fel a keveréket. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a napraforgóolajat, a csokoládét, végül a kókuszszírt. Botmixerrel emulgeálja, amíg teljesen homogén nem lesz. Töltse az Ön által választott formákba. Tárolja őket 6 órán át a hűtőszekrényben, hogy megfelelően megdermedjenek.

A textúrához Nappage X58 pektin használható, valamint kókuszszír a krémesebb utóíz érdekében.

EPER CRÉMEUX

750 g	Eper püré
5 g	Natur Emul
160 g	Cukor
30 g	Inulin Hot
140 g	Szagtalanított kókuszszír
15 g	Gyümölcs NH pektin

1100 g Összesen

Keverje össze a cukrot, az inulint, a Natur Emul-t és a pektint, majd tegye félre. Az eperpürét 40 °C-ra melegítse fel, majd fokozatosan, állandóan kevergetve hozzáadjuk az előző keveréket. Forralja fel. Vegye le a tűzről, és hagyja kihűlni 45 °C-ra. Adja hozzá a kókuszszírt, és botmixerrel emulgeálja a keveréket. Öntse az Ön által választott formákba, és tartsa őket 6 órán át a hűtőszekrényben, hogy megfelelően megdermedjenek.

Mivel ez egy gyümölcsalapú recept, a Gyümölcs NH pektint használjuk, mivel az jobban zselésíti a savakat. Inulint és kókuszszírt adunk hozzá, hogy fokozzuk a termék krémes állagát, és a Natur Emul-t, hogy segítsen megfelelően emulgeálódni.

MOGYORÓ CRÉMEUX

600 g	Víz
2 g	Só
150 g	Cukor
30 g	Natur Emul
13 g	Nappage X58 pektin
50 g	Szagtalanított kókuszszír
150 g	Mogyoró paszta
30 g	Inulin Hot

1025 g Összesen

Keverje össze a cukrot és a pektint. Tegye félre. Külön-külön keverje össze a mogyoró pasztát és a Natur Emul-t egy tálban, amíg homogén nem lesz. A vizet kb. 40 °C-ra melegítse fel, majd fokozatosan, állandóan kevergetve adja hozzá a cukor és a pektin keverékét. Forralja fel a keveréket. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a Natur Emul és a mogyoró paszta keverékét, majd a kókuszszírt. Botmixerrel emulgeálja, amíg teljesen homogén nem lesz. Öntse az Ön által választott formákba, és tárolja őket 6 órán át a hűtőszekrényben, hogy megfelelően megdermedjenek.

Csonthéjasokból készült paszták ideálisak magvas ízű crémeux-höz. Itt a Nappage X58 pektint használjuk zselésítő anyagként, a krémes utóíz fokozásához pedig inulint és kókuszszírt. A Natur Emul segít az emulzió tökéletesítésében.

Mousse-ok

A mousse-ok első számú jellemzője a légies textúra. Ezt úgy lehet elérni, hogy habcsókot és/vagy részben felvert tejszínhabot adnak a krémalaphoz, amelyet például fűszerekkel, gyümölcsökkel, dióval vagy csokoládéval ízesítenek.

Ehhez a krémalaphoz hagyományosan tojássárgáját adnak, hogy sűrűbbé tegyék, segítsék az emulgeálódást és zsírt adjanak hozzá. Néhány korszerűbb receptben a tojássárgáját elkerülik, hogy kiküszöböljék a tojássárgája ízét, amely elfedhet bizonyos kifinomult ízjegyeket, például a gyümölcsöket.

Attól függően, hogy milyen típusú mousse-t használ, és milyen módon szeretné tálalni, zselatint adhat hozzá, hogy a textúra szilárdabb legyen, és könnyebben szeletelhető legyen a torták, sütemények és egyéb készítmények esetén.

Vannak más típusú mousse-ok is, például a bavarois, amely vaníliakrém-ből, részben felvert tejszínből és zselatinból készül. Egy másik mousse-típus a chiboust, amely inkább a tejszínre hasonlít, de szintén habcsókból készül tésztakrém alapon.

HELYETTESÍTENI KIVÁNT ÖSSZETEVŐK

TOJÁSSÁRGÁJA TOJÁSFEHÉRJE

TEJSZÍN-HAB

ZSELATIN

HELYETTESÍTENI KIVÁNT ÖSSZETEVŐK

Többféleképpen lehet 100%-ban növényi alapú habot készíteni.

A tojássárgája emulgeáló tulajdonságainak helyettesítésére a **Natur Emul-t** olyan stabilizátorokkal kombinálva javasoljuk használni, mint a **guargumi**, mivel ezek segítségével szükség esetén (például gyümölcspüré alapú mousse-okban) sűrűsíthetjük és stabilizálhatjuk krémeinket.

A tojásfehérje helyettesíthető olyan fehérjékkel, mint a **Sojawhip** és a **Potatowhip**. Ha nagyon nehéz vagy magas zsírtartalmú hozzávalókból szeretne mousse-t készíteni, akkor a **Potatowhip-el** készített habcsókot ajánljuk, mivel ez nagyobb stabilitást biztosít. A **Sojawhip** ideális például citrusfélékkel vagy fűszerekkel készült, könnyedebb habcsókhoz.

A tejszín esetében a zsírelemet csak növényi zsírokkal, például **kókuszzsírral** vagy **sheavajjal** helyettesíthető. Ha nem kíván zsírt hozzáadni, de szeretné megtartani a krémes utóízt, akkor **inulint** adhat hozzá.

Végül, az állati zselatinok helyettesíthetők **Vegán mousse zselatinnal**, amelyet kifejezetten erre a célra hoztak létre.

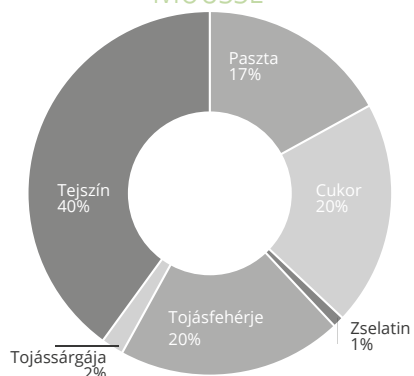
VEGÁN MOUSSE ZSELATIN

egy növényi alapú zselésítőszer, amelyet kifejezetten a mousse-ok számára fejlesztettek ki, és fagyasztásra kifejezetten alkalmas.



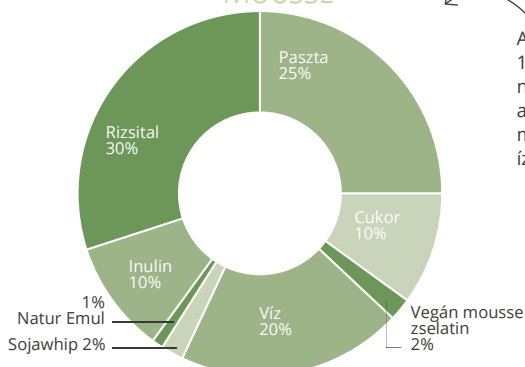
KLASSZIKUS CSONTHÉJÁS

MOUSSE



NÖVÉNYI ALAPÚ CSONTHÉJÁS

MOUSSE



Az állati eredetű összetevők 100%-ban helyettesíthetők növényi eredetű alternatívákkal, állagát megtartva és még élénkebb ízvilágot elérve.

+8% magvak → több íz
-10% cukor → kevesebb édesség

NÖVÉNYI ALAPÚ HELYETTESÍTŐK MOUSSE-OKHOZ

**Natur Emul**

Ez helyettesítheti a tojássárgája emulgeáló tulajdonságát, amelyet a lecitinek köszönhet. Ez fontos ahhoz, hogy a krémalapok megfelelően emulgeáljanak. Használhatunk helyette szója- vagy napraforgólecitint is.

Emulzió

**Sojawhip | Potatowhip**

A Sojawhip és a Potatowhip jól helyettesítheti a tojásfehérjét habcsókokban. A Sojawhip használatát javasoljuk, mivel íze semleges; ha azonban az Ön alkotásai tömörebb szerkezetet igényelnek - például magas zsírtartalmú mousse-ok -, akkor a Potatowhip használatát javasoljuk.

Habosítás

NÖVÉNYI ALAPÚ HELYETTESÍTŐK MOUSSE-OKHOZ



Vegán mousse zselatin

A Vegán mousse zselatint kifejezetten az állati zselatinok helyettesítésére tervezték mousse-okhoz.

Zselésítés



Szagtalanított kókuszszír | Inulin

A krémes íz növényi alapú zsírokkal, például kókuszszírral, sheavajjal vagy inulinnal is előállítható.

Zsír hozzáadása



Guar gumi | Carob gumi | Xanthan gumi

Bizonyos esetekben sűríteni kell a krémalapot, amit a tojássárgája is megtehet, felmelegítve. A guar, a karob és a xantángumi ugyanezt az eredményt érheti el ízesítés nélkül. A Gelcrem Hot vagy Cold is használható sűrítőanyagként, a terméktől függően.

Stabilizálás

Textúra



ALAPVETŐ RECEPTEK

a kulcsfontosságú hozzávalók funkciói



CSOKOLÁDÉ MOUSSE

350 g Víz (1)
15 g Vegan Mousse zselatin
160 g Víz (2)
8 g Potatowhip
100 g Cukor
1 g Xanthan gumi
30 g Napraforgóolaj
350 g 70%-os étcsokoládé
1014 g Összesen

Olvassa fel a csokoládét 55 °C-ra, és keverje össze a napraforgóolajjal, amíg homogén nem lesz. A vizet (1) a Vegan Mousse zselatinnal együtt forralásig melegítse, közben folyamatosan kevergesse. Keverje össze a csokoládékeverékkel, és botmixerrel emulgeálja. Külön-külön keverje össze a vizet (2) a Potatowhip-el, és elektromos habverővel verje fel. A habverés közben keverje össze a cukrot és a xantángumit, és adja hozzá. Folytassa a habverést még kb. 10 percig. Fokozatosan, közepes sebességgel keverve adja hozzá az 55 °C-ra felmelegített csokoládéemulziót a habcsókhoz.

Ebben a receptben a habcsókot Potatowhip és xantángumi felhasználásával készítjük, mivel ez biztosítja, hogy nagyon stabil legyen, és ne veszítsen szerkezetéből, amikor csokoládéval keveredik. A vegán mousse zselatin segít abban, hogy enyhén kocsonyás állagot kapjon.

CITROM MOUSSE

190 g Citromlé (1)
110 g Víz (1)
5 g Natur Emul
90 g Cukor (1)
25 g Vegan Mousse zselatin
8 g Gelcrem Hot Szagtalanított kókuszszír
250 g Víz (2)
15 g Sojajwhip
80 g Citromlé (2)
80 g Cukor (2)
80 g Inulin Cold
1 g Xanthan gumi
1014 g Összesen

Keverje össze a citromlevet (1) a vízzel (1), a cukorral (1), a Gelcrem Hot-tal, a Vegan Mousse zselatinnal és a Natur Emul-lal. Főzze forralásig, közben folyamatosan keverje botmixerrel. Vegye le a tűzről. Adja hozzá a kókuszszírt, és elektromos mixerrel ismét keverje össze. Külön-külön keverje össze a Sojajwhipet a citromlével (2) és a vízzel (2), és elektromos keverővel verje fel. A folyamat közben adja hozzá a korábban összekevert cukrot (2), az inulint és a xantángumit, és még kb. 10 percig verje közepes sebességgel. Az első keveréket melegítse fel 60 °C-ra, és adja habcsókhoz. Közepes sebességgel addig verje, amíg homogén nem lesz. Vegye ki a keverőből és azonnal használja fel.

A citrusos mousseokat a citromlé által biztosított extra textúra, valamint az extra savasság teszi még ízletesebbé. Készítünk egy krémalapot, amelyet Gelcrem Hot segítségével sűrítünk, és egy habcsókot, amelyhez Sojajwhipet és xantángumit használunk. Emulgeálószerként Natur Emul-t adunk hozzá, és az egész készítmény Vegan Mousse zselatin felhasználásával zselésedik. Krémes szájíz is készítmény kókuszszír és xantángumi kombinációjával.

PEKÁN MOUSSE

280 g Pekán paszta
380 g Rizszital
7 g Natur Emul
15 g Vegan Mousse zselatin
150 g Víz
7.5 g Potatowhip
130 g Cukor
40 g Inulin Cold
1.5 g Só
1011 g Összesen

Keverje össze a pekándió pasztát és a Natur Emul-t. Külön keverje össze a rizszitalt a Vegan Mousse zselatinnal, és állandóan kevergetve forralja fel. Vegye le a tűzről a keveréket, és keverje össze a pasztával és a Natur Emul-lal. Emulgeálja botmixerrel. Külön verje fel a vizet, a sót és a Potatowhipet mixer segítségével. A folyamat közben fokozatosan adja hozzá a cukor és az inulin keverékét. Még kb. 10 percig verje közepes sebességgel. Az első (55-60 °C-ra felmelegített) keveréket fokozatosan, közepes sebességgel verve adja a habcsókhoz.

A csonthélyasokból készült paszták meglehetősen "nehezek", ezért a habcsókot Potatowhip segítségével készítjük. A krémet Natur Emul-lal emulgeáljuk, és Vegan Mousse zselatint használunk a szerkezet stabilizálásához. Az inulin biztosítja a krémeséget és a szerkezetet.

FEKETERIBIZLI MOUSSE

270 g Feketeribizli püré (1)
500 g Feketeribizli püré (2)
90 g Cukor
50 g Inulin Cold
2 g Guar gumi
14 g Sojajwhip
20 g Vegan Mousse zselatin
60 g Szagtalanított kókuszszír
1006 g Összesen

Botmixerrel keverje össze a pürét (1) a guargumival és a Vegan Mousse zselatinnal, amíg homogénné válik. Forralja fel. Adja hozzá a kókuszszírt, és emulgeálja tovább. Külön keverje össze a Sojajwhipet a pürével (1), és keverje össze őket egy botmixerrel. A keverési folyamat közben keverje össze a cukrot és az inulint, és fokozatosan adja hozzá. Kb. 5 percig verje tovább közepes fokozaton. A 60 °C-os első keveréket fokozatosan, közepes sebességgel keverve adja hozzá a habcsókhoz.

Guar gumit használunk, hogy sűrűbb állagot adjunk a feketerebizli pürének. A habcsók elkészítéséhez Sojajwhipet használunk. Vegán Mousse zselatint használunk zselésítő anyagként, a kókuszszír és az inulin pedig krémesebbé teszi.

Ganache-ek

A ganache egy emulgeált csokoládéból és tejszínből készült desszerttermék. A sötétből a lágyon át a sűrűig változhat a struktúrája, attól függően, hogy milyen arányban használjuk a csokoládét és a tejszint. Készülhet fehér csokoládé felhasználásával is. Általában fűszerekkel vagy likőrökkel ízesítik.

Használható töltékként vagy bevonóként olyan cukrászati termékekhez, mint a csokoládés bonbonok, tartok és sütemények.

A tejszint forrásig melegítve készül, csokoládédarabok hozzáadásával. A csokoládé és a tejszín megfelelően emulgeálódik egymással, és tetszés szerint ízesíthető.

A felhasznált arányok az alkalmazástól függően változnak. Például ahhoz, hogy a ganache alkalmas legyen töltelékhez, a textúrának elég tömörnek kell lennie ahhoz, hogy lezárja a csokoládé bonbonokat. A szeletelhető csokoládéval bevont bonbonokhoz még tömörebbnek kell lennie, míg a trüffeleknek vagy a cukormáznak lágyabbnak és könnyebben formázhatónak kell lennie.

Bár az alapképlet a csokoládé és a tejszín, más termékek is hozzáadhatók, például technikai cukrok (beleértve a glükózt és az invertcukrot), amelyek hosszabb eltarthatóságot, több nedvességet és nagyobb rugalmasságot biztosítanak. A bonbon tölteléküket például hosszabb ideig kell tárolni. Gyakran zsírt, például vaját is adnak hozzá, hogy a ganache szilárdabb, krémesebb és fényesebb legyen.

*Lényegében a ganache növényi alapú változatának elkészítéséhez a tejszint kell helyettesíteni. Mivel a tejszín magas zsírtartalmú, helyettesíthető növényi alapú változatokkal, például kókuszszírral és sheavajjal, vagy rostokkal, például inulinnal. A tejszínben található fehérje (amely emulgeálószerként működik) **Sojawhip** vagy **Natur Emul** készítményekkel is helyettesíthető.*

*Ha a receptek vaját tartalmaznak, javasoljuk, hogy **helyettesítse azt növényi alapú alternatívával** (lásd a 23. oldalt).*

HELYETTESÍTENI
KIVÁNT ÖSSZETEVŐK

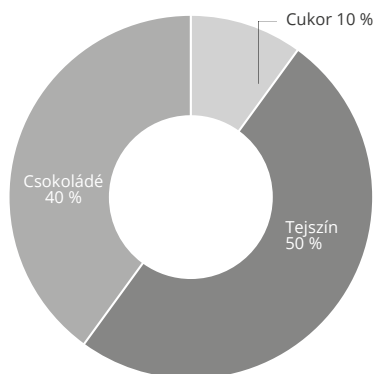
TEJSZÍN HAB

VAJ

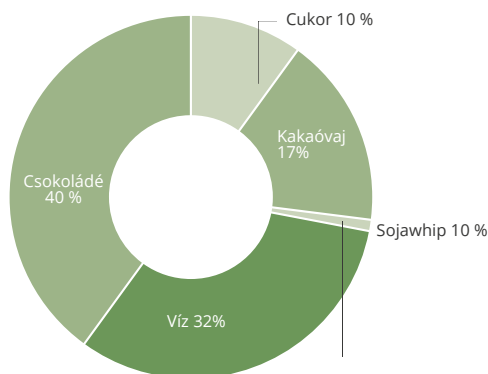


Fontos megjegyezni, hogy ha fehér vagy tejcokoládét használunk, akkor ennek a két összetevőnek a tejtartalma is pótolandó. Ma már léteznek olyan tej- és fehér csokoládék, amelyek alternatív növényi összetevőket használnak, mint például a Valrhona Amatika, amely a tejet mandulával helyettesíti.

KLASSZIKUS GANACHE



NÖVÉNYI ALAPÚ GANACHE



NÖVÉNYI ALAPÚ HELYETTESÍTŐK GANACHE-OKHOZ



Sojawhip

Helyettesíti a tejszín fehérjetartalmát, miközben emulgeálja és habosítja a keverékeket.

Emulzió

Habosítás



Szagtalanított kókuszszír | Inulin

A zsírtartalmat vagy a krémes ízvilágot növényi alapú zsírral, például kókuszszírral, sheavajjal vagy inulinnal is helyettesíthető. A hagyományos vaj helyettesítésére növényi alapú vaj is használható (lásd a 23. oldalt).

Zsír / krémesség hozzáadás



ALAPVETŐ RECEPTEK

a kulcsfontosságú hozzávalók funkciói



GANACHE TÉSZTÁKHOZ ÉS MACARONOKHOZ

320 g Víz
60 g Invertcukor (Cremsucre)
80 g Glükóz szirup 40 DE
4 g Sojawhip
400 g 70%-os étcsokoládé
50 g Szagtalanított kókuszszír

914 g Total

Keverje össze a vizet a cukrokkal egy lábasban, és forralja fel. Keverje össze a csokoládéval. Alaposan keverje, amíg emulgeálódnak. Adja hozzá a szagtalanított kókuszszírt, és addig keverje tovább, amíg a ganache sima és fényes nem lesz. Fedje le a felületét fóliával, és hagyja megdermedni.

Itt a tejszínt vízzel helyettesítjük. A kókuszszírt és a fehérjét Sojawhip segítségével adjuk hozzá, hogy segítsük az emulgeálódást. Technikai cukrok keverékét készítjük, hogy meghosszabbítsuk a termék élettartamát, javítsuk a szerkezetét és rugalmasságát, és tompítsuk az édességet.

GANACHE KÉZZEL VÁGOTT BONBONOKHOZ

220 g Víz
40 g Sorbitol
40 g Invertcukor (Cremsucre)
90 g Glükóz szirup 40 DE
6 g Sojawhip
350 g 70%-os étcsokoládé
60 g Kakaóvaj
200 g Növényi vajpótló
1006 g Összesen

A vizet, a sorbitolt, a Cremsucre-t és a glükózt melegítse 35°C-ra. Adja hozzá a Sojawhipet, és keverje össze. Olvassza fel a csokoládét és a kakaóvaját 50 °C-on. Keverje össze a víz és a cukor keverékét a couverture-ral, és kézi mixerrel emulgeálja. Adja hozzá az olvasztott kakaóvaját és a növényi vajpótlót. Emulgeálja botmixerrel, és öntse a keveréket egy keretbe. Hagyja 24 órán át dermedni a hűtőszekrényben, majd vágja szeletekre.

A tejszínt vízzel helyettesítjük, és kakaóvajjal fokozzuk a krémes állapotot. Ez segít nekünk abban is, hogy a szerkezetet stabilabbá tegyünk. A Sojawhip a fehérje helyett az összetevők emulgeálásában funkcionál. Technikai cukrok keverékét készítjük a tartósítás, a szerkezet és a rugalmasság javítása érdekében. A vaját is növényi eredetű helyettesítővel helyettesítjük.

PASSIÓGYÜMÖLCS GANACHE

50 g Víz
270 g Passiógyümölcs püré
80 g Glükóz szirup 40 DE
20 g Invertcukor (Cremsucre)
50 g Szagtalanított kókuszszír
530 g 50%-os csokoládé
5 g Sojawhip
1005 g Összesen

Keverje össze a vizet és a pürét a glükózzal és a Cremsucre-ral. Forralja fel. Ezt a keveréket keverje össze a csokoládéval, és botmixerrel emulgeálja. Adja hozzá a szagtalanított kókuszszírt, és ismét emulgeálja, amíg a ganache sima és fényes nem lesz. Hagyja megdermedni a hűtőszekrényben 24 órán át.

Ebben a receptben a tejszín folyékony tulajdonságait gyümölcspürével helyettesítjük. Emulgeálószerként Sojawhipet is hozzáadunk, és kókuszszírt használunk a krémes íz eléréséhez.

MANDULA GANACHE

300 g Mandula ital
5 g Só
50 g Invert cukor
250 g Amatika 46%-os csokoládé
140 g Kakaóvaj
250 g Mandula paszta
5 g Sojawhip
1000 g Összesen

A mandulaitalt a sóval és a felvert cukorral addig melegítse, amíg fel nem forr. Külön keverje össze a mandulapürét az olvasztott csokoládéval és a kakaóvajjal 40°C-on. Adja hozzá a forró mandulaitalhoz, és botmixerrel ismét emulgeálja. Hagyja a keveréket 24 órán át 4°C-on, hogy megfelelően megdermedjen.

Itt tejszín helyett mandulaitalt használunk, és némi kakaóvaját és mandulapasztát teszünk bele a krémeség elérése érdekében. Emellett Amatika csokoládéval dolgozunk, így a végeredmény kinézete és íze is nagyon hasonlít a tejcsokoládéra. Az egész receptet Sojawhip segítségével emulgeáljuk.

Glazze-ek

A glazing egy olyan technika, amelynek során a desszerteket, például a habot, piskótát vagy kekszet részben vagy teljesen bevonják édes, fényes mázzal. A máz többféle célt is szolgálhat; ha dekoratív, akkor fényes felületűnek kell lennie. Lehet védő hatású is, például megakadályozhatja a kiszáradást, vagy extra textúrát adhat, illetve kiegészítheti a desszert ízét.

Több típusú mázok léteznek:

- **Alapmáz** Az alapmáz porcukor és víz keveréke, és olyan pékáruk bevonására használják, mint a klasszikus fánkok (amelyeket forrón mártanak a mázkeverékbe, hogy megszáradva a kristályosított cukor fényes megjelenését kapják).
- **Királyi cukormáz** Nagyon gyakran használják kekszek bevonására, tojásfehérjéből, porcukorból és citromléből készül. Felkenés előtt enyhén felverik. Gyorsan rászárad a termékre.
- **Cukormáz vagy vajkrém** Ezek a mázak felvert zsiradék (pl. vaj vagy pálmaolaj) és porcukor keveréke. Néha krémsajtot adnak hozzá. Ezeket a cukrászsütemények és muffinok tetejére adagolják.
- **Fondant vagy paszta** Ez a porcukor, víz, zsír és nedvesítőszer, például glicerin keveréke a sütemények bevonására szolgáló masszát képez.

Mindezek a mázak ízesíthetők és színezhetőek különféle ízesítőkkel és színezékekkel.

Vannak persze különlegesebb mázak is, mint például az ultrafényes és a tükörhatású változatok. Ezek édesített, enyhén zselésített folyékony alapból készülnek. Sokféle változatban és különböző összetevőkkel készülnek, a semleges mázaktól kezdve egészen a csillogásuk miatt használt (például egy sütemény gyümölcsén) a kakaóval, gyümölcspürével vagy dióval ízesített változatokig. Az ilyen típusú mázak folyékonyabb állagúak; az alkalmazásukat tekintve a termékeket belemártogathatjuk, vagy a termékre önthetjük.

A máz típusától függően különböző állati eredetű összetevőket helyettesíthetünk.

A királyi cukormázhoz a tojásfehérjét növényi fehérjékkel kell helyettesítenünk, mint például a [Potatowhip](#) és a [Sojawhip](#).

*A vajkrémekhez és a cukormázhoz **növényi alapú vajhelyettesítőt** használunk, a tükörhatású mázakhoz pedig állati eredetű zselatin helyett **pektint**.*

HELYETTESÍTENI
KIVÁNT ÖSSZETEVŐK

TOJÁSFEHÉRJE

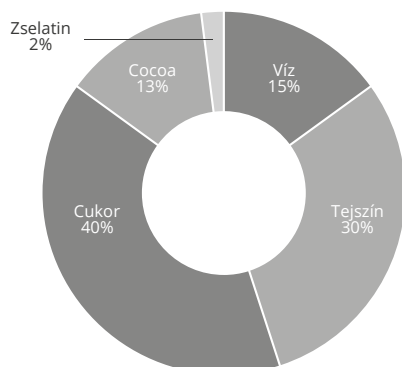
VAJ

ZSELATIN

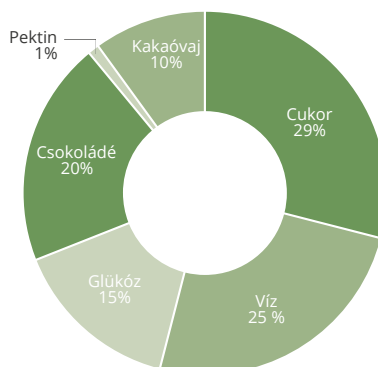


A mázas receptek gyakran tartalmaznak más összetevőket, például sűrített tejet és tejszínt, amelyek fényes és krémes textúrát biztosítanak.

CSOKOLÁDÉ GLAZE



NÖVÉNYI ALAPÚ CSOKOLÁDÉ GLAZE



Itt egy tükörhatású csokoládémázatot használunk referenciaként a növényi alapú alternatívánkhoz.

NÖVÉNYI ALAPÚ HELYETTESÍTŐK GLAZE-EKHEZ

**Fruit NH pektin | Nappage X58 pektin**

A pektinek ugyanolyan zselésítő szerepet tölthetnek be, mint az állati eredetű zselatin. Emellett krémesebb, kevésbé rugalmas textúrát biztosítanak, mint az állati zselatin. A Fruit NH pektint savas termékekhez (például gyümölcsökhöz), a Nappage X58 pektint pedig nem savas termékekhez, például csokoládéhoz vagy diófélékhez használhatók.

Zselésítés

**Sojawhip | Potatowhip**

Ezek a termékek helyettesíthetik a tojásfehérje fehérjéjét a királyi cukormázban.

Habosítás

**Szagtalanított kókuszszír**

A tejszín zsírtartalma helyettesíthető növényi zsírokkal, például kókuszszírral, shea- vagy kakaóvajjal. A mázak vaja is helyettesíthető növényi alapú alternatívával (lásd a 23. oldalt).

Zsír hozzáadás

ALAPVETŐ RECEPTEK

a kulcsfontosságú
hozzávalók funkciói



NEUTRÁLIS GLAZE

450 g	Cukor
350 g	Víz (1)
200 g	Glükóz szirup 40DE
5 g	Fruit NH pektin
1.5 g	Citromsav
1.5 g	Víz (2)
1008 g	Összesen

Tegyé a vizet (1) egy lábasba. Külön keverje össze a pektint és a cukrot. Amint a víz elérte a 40 °C-ot, fokozatosan adja hozzá a cukor és a pektin keverékét. Forralja fel, miközben habverővel kevergesse. Adja hozzá a glükózt, és forralja vissza. Vegye le a tűzről. Keverje bele a vizet (2) és a citromsavat, amíg a keverék homogén nem lesz. Adja ezt a keveréket az előző készítményhez. Hagyja a mázat 24 órán át pihenni úgy, hogy a felületét fóliával letakarja. Melegítse fel 35-40 °C-ra, hogy fényes legyen.

A Fruit NH pektin zselésítő anyagként használható, mert az eredmény sima, hőre visszafordítható és fagyasztásra alkalmas.

MÁLNA GLAZE

220 g	Málna püré
10 g	Fruit NH pektin
560 g	Víz
200 g	Cukor
0.5 g	Vízben oldódó piros ételfesték
990.5 g	Összesen

A vizet 40 °C-ra melegítse fel. Keverje össze a Fruit NH pektint a cukorral, majd fokozatosan adja hozzá a vizet, közben folyamatosan kevergesse. Hagyja forrásban lévő vízben 3 percig. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a málnapürét és a színezéket. Alaposan keverje össze, amíg homogén nem lesz. Hagyja 24 órán át 4°C hőmérsékleten állni. Melegítse fel 35-40°C hőmérsékletre, hogy fényes legyen.

Itt a semleges mázba kerülő víz helyett pürét vagy gyümölcslevet használunk. Ez a máz egy intenzív gyümölcsíz biztosít, valamint fényes védőréteget ad a desszertnek.

CITROM GLAZE

580 g	Víz
250 g	Cukor
23 g	Fruit NH pektin
140 g	Citromlé
17 g	Vízben oldódó citromsárga ételfesték
1010 g	Összesen

A vizet melegítse fel 40 °C-ra. Külön keverje össze a cukrot és a pektint, majd adja hozzá a vizet, közben folyamatosan kevergesse. Forralja fel a keveréket, közben kevergesse. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a citromlevet és a színezéket. Hagyja 24 órán át 4 °C-on állni. Melegítse 35-40°C-ra, hogy fényes legyen.



ALAPVETŐ RECEPTEK

a kulcsfontosságú
hozzárvalók funkciói



ÉTCSOKOLÁDÉ GLAZE

300 g	Cukor
240 g	Víz
6 g	Nappage X58 pektin
140 g	Glükóz
200 g	70%-os étcsokoládé
100 g	Kakaóvaj
20 g	Kakaópor
1006 g	Összesen

Keverje össze a pektint a cukorral. A vizet 40 °C-ra melegítse. Fokozatosan adagolja a cukor és a pektin keverékét. Forralja fel, keverje bele a szőlőcukrot, és ismét forralja fel. Vegye le a tűzről, és keverje össze a csokoládéval és a kakaóvajjal. Botmixerrel emulgeálja. Hagyja 4 °C-on 24 órán át állni. Melegítse 35-40°C-ra, amikor készen áll a mázazásra.

Itt teljesen elhagyjuk a tejszínt és a zselatint, hogy egy nagyon intenzív csokoládémázat készítsünk. Zselésítő anyagként Nappage X58 pektint használunk, amely szintén krémes, sima textúrát biztosít. Ebben a receptben kakaóvajjal használunk zsírként az extra fényesség és szerkezet érdekében.

AMATIKA CSOKOLÁDÉ GLAZE

300 g	Cukor
250 g	Víz
7 g	Nappage X58 pektin
150 g	Glükóz
200 g	Amatika 46%-os csokoládé
100 g	Kakaóvaj
1007 g	Összesen

Keverje össze a pektint a cukorral. A vizet 40 °C-ra melegítse fel. Fokozatosan keverje bele a cukor és a pektin keverékét. Forralja fel, közben folyamatosan kevergesse. Adja hozzá a szőlőcukrot, és ismét forralja fel. Vegye le a tűzről, és keverje össze a csokoládéval és a kakaóvajjal. Botmixerrel emulgeálja a keveréket. Hagyja 4 °C-on 24 órán át állni. Melegítse 35-40°C-ra, amikor készen áll a mázazásra.

Amatika csokoládét használunk, amely nagyon hasonlít a tejszokoládéra. Így nincs szükség tejszínre vagy zselatinra. A Nappage X58 pektint használjuk zselésítő anyagként, amely szintén krémes, sima textúrát biztosít. Ebben a receptben kakaóvajjal használunk zsír helyett, az extra fényesség és szerkezet érdekében.



ÁLTALUNK JAVASOLT
nővényzi alapú receptek



Mandula különböző textúrákban

FŐ RECEPT

80 g	Keserű mandula tejföl
20 g	Mandula hab
40 g	Financier
50 g	Konfitált sárgabarack
30 g	Kantoni mandula
20 g	Kandírozott sárgabarack
240 g	Összesen

Tegyen néhány financier formát egy tátra. Öntsön rá a tejszínt. Díszítse mandulával és kandírozott sárgabarackkal, majd végül rendezze el a habot a desszert körül.

KESERŰ MANDULA TEJFÖL

300 g	Víz
80 g	Cukor
180 g	Pörkölt mandula paszta
30 g	Gelcrem Hot
3 g	Natur Emul
0,5 g	Keserű mandula aroma
593,5 g	Összesen

Keverje össze a vizet a cukorral és a Gelcrem Hot-tal egy lábasban. Forralja fel a keveréket, közben folyamatosan kevergetve. Külön keverje össze a mandula pasztát a Natur Emul-lal, és addig keverje, amíg alaposan össze nem vegyülnek. Egyesítse a két keveréket, adja hozzá az aromát, és keverje össze, amíg stabil emulziót nem kap. Felhasználás előtt egy éjszakán át tárolja a hűtőszekrényben.

MANDULA HAB

460 g	Mandula ital
40 g	Amaretto koncentrátum
15 g	Naturfoam
515 g	Összesen

Keverje a hozzávalókat körülbelül fél percig. A habot Foam Kit-tel vagy kézi habverővel készítse el.

FINANCIER

120 g	Cukor
10 g	Cremsucre (invert cukor)
40 g	Cukrázsliszt
60 g	Mandulaliszt
1 g	Só
3 g	Sütőpor
8 g	Potatowhip
100 g	Víz
100 g	Növényi vaj (lásd 23. oldal)
442 g	Összesen

Alaposan keverje össze a vizet és a Potatowhipet. Adja hozzá a cukrokat, és addig keverje, amíg teljesen fel nem oldódnak. Külön-külön keverje össze a száraz hozzávalókat a 40 °C-ra olvasztott vajpótlóval, és addig keverje, amíg a kettő alaposan össze nem áll. Két lépésben adja hozzá a habcsókot, a lehető legtöbb levegőt megtartva. Az eredményt terítsük szét egy tepsiben, és 170°C-on 15 percig süsse.



Csokoládé mousse banánnal és miszóval

FŐ RECEPT

100 g Csokoládé mousse
50 g Csokoládé és miszó leves
30 g Sült banán karamellel
8 g Kantoni kakaó töret
188 g Összesen

Tegye a banánt egy tál aljára. A tetejére helyezzen el itt-ott néhány szelet natúr mousse-t. Végül szórjon rá kakaóforgácsot.

CSOKOLÁDÉ MOUSSE

350 g Víz (1)
15 g Vegán mousse zselatin
160 g Víz (2)
8 g Potatowhip
100 g Cukor
1 g Xantán
30 g Napraforgóolaj
350 g 70%-os étcsokoládé
1014 g Összesen

Olvassza fel a csokoládét 55 °C-on, és keverje össze a napraforgóolajjal, amíg homogén nem lesz. A vizet (1) a Vegan Mousse zselatinnal együtt forralásig melegítse, közben folyamatosan kevergesse. Keverje össze a csokoládékeverékkel, és botmixerrel emulgeálja. Külön keverje össze a vizet (2) a Potatowhip-el, és elektromos habverővel verje fel. A habverés felénél keverje össze a cukrot és a xantángumit, és adja hozzá. Folytassa a habverést még kb. 10 percig. Fokozatosan, közepes sebességgel keverve adja hozzá a habcsókhoz az 55 °C-ra felmelegített csokoládéemulziót.

CSOKOLÁDÉ ÉS MISZÓ LEVES

60 g 70%-os étcsokoládé
50 g Cukor
125 g Víz
25 g Miszó
1 g Bourbon vaníliarúd
261 g Összesen

Karamellizálja a cukrot. Keverje össze a vizet a miszóval és a vaníliával, majd adja a cukorhoz. Forralja fel. Alaposan keverje bele a csokoládét.

SÜLT BANÁN KARAMELLEL

70 g Friss banán
20 g Cukor
40 g Víz
30 g Lime juice
160 g Összesen

Karamellizálja a cukrot. Adja hozzá a lime levét és a vizet. Hagyja, hogy a keverék mennyisége a felére csökkenjen. Adja hozzá a banánt, és pirítsa 1 percig.



Feketeribizlis és citromos "falatkák"

FŐ RECEPT

180 g	Feketeribizli mousse
80 g	Feketeribizli glaze
120 g	Citromkrém
100 g	Financier
60 g	Citromhéj reszelék
30 g	Feketeribizli F&S (Fruit & Sauce)
20 g	Friss áfonya
590 g	Összesen

Helyezze a citromhéj reszeléket a (12 cm-es karikákra vágott) financier formákra, és fagyassza le. Töltse meg a 14 cm-es kör alakú formát mousse-szal, és helyezze a crèmeux-t a közepébe. Befejzésül, helyezze a financier korongot fejfel lefelé a desszertre, és óvatosan nyomkodja le. Fagyassza le. Forgassa ki és mázolja. Díszítse a tetejét néhány félbevágott friss áfonyával, valamint F&S feketeribizlivel.

FEKETERIBIZLI MOUSSE

50 g	Feketeribizli purée (1)
275 g	Feketeribizli purée (2)
40 g	Cukor
25 g	Inulin Cold
1 g	Guargumi
7 g	Sojawhip
10 g	Vegan Mousse zselatin
25 g	Szagtalanított kókuszszír
75 g	Víz
508 g	Összesen

A pürét (2) a guargumival és a Vegan Mousse zselatinnal addig keverje egy botmixerrel, amíg tökéletesen homogén, csomómentes keveréket nem kap. Forralja fel. Adja hozzá az olvasztott kókuszszírt, és alaposan keverje össze. Külön-külön keverje össze a Sojawhippet a pürével (1) és a vízzel, majd egy botmixerrel verje fel. A mixelés folyamatának felénél keverje össze a cukrot és az inulint, és fokozatosan adja hozzá. Kb. 5 percig verje tovább. Ezután közepes sebességen, fokozatosan adja hozzá az első keveréket (60°C-ra felmelegítve) a habcsókhoz. Öntse ki, amint homogénnek tűnik, majd azonnal használja fel.

FEKETERIBIZLI GLAZE

100 g	Feketeribizli püré
8 g	Fruit NH pektin
250 g	Víz
100 g	Cukor
10 g	Citromlé
40 g	Banyuls desszertbor
508 g	Összesen

A vizet 40 °C-ra melegítse fel. Keverje össze a Fruit NH pektint a cukorral, és keverje össze a 40 °C-ra melegített vízzel. Forralja 3 percig. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a citromlevet, a feketeribizli pürét és a Banyulst, majd keverje, amíg homogén nem lesz. Hagyjuk egy éjszakán át pihenni a hűtőszekrényben, és 35-40°C hőmérsékleten használja fel.

CITROMKRÉM

125 g	Citromlé
165 g	Víz
85 g	Cukor
6 g	Fruit NH pektin
2 g	Natur Emul
5 g	Citromhéj reszelék
40 g	Kakaóvaj
15 g	Napraforgóolaj
443 g	Összesen

Keverje össze a cukrot, a Natur Emult és a pektint. Közben keverje össze a citromlevet, a vizet és a citromhéj reszeléket. A folyadékokat 40 °C-ra melegítse fel, és fokozatosan beleszítáljuk az előző keveréket. Habverővel keverje bele a cukorkeveréket. Forralja fel. Vegye le a tűzről, és adja hozzá a kakaóvaját és a napraforgóolajat. Keverje alaposan össze egy botmixerrel. Tárolja a hűtőszekrényben 12 órán át, mielőtt néhány 12 cm átmérőjű és 1 cm mélységű karika megtöltéséhez használná. Fagyassza le.

FINANCIER

120 g	Cukor
10 g	Cremsucre (invert cukor)
40 g	Cukrászliszt
60 g	Mandulaliszt
1 g	Só
3 g	Sütőpor
8 g	Potatowhip
100 g	Víz
100 g	Növényi vaj (lásd 23. oldal)
442 g	Összesen

Alaposan keverje össze a vizet és a Potatowhipet. Adja hozzá a cukrokat, és addig keverje, amíg teljesen fel nem oldódnak. Külön-külön keverjük össze a száraz hozzávalókat a 40 °C-ra olvasztott vajpótlóval, és addig kavargassa, amíg a kettő alaposan össze nem áll. Két lépésben adja hozzá a habcsókot, a lehető legtöbb levegőt megtartva. Az eredményt terítse szét egy tepsiben, és 170°C-on 15 percig süsse.



Sosa termékek

NÖVÉNYI EREDETŰ CUKRÁSZATHOZ





NATUR EMUL

A tojássárgáját helyettesítő emulgeálószer

Ez a természetes emulgeálószer citrusrostokból készül. Nagyon hasznos, ha a tojássárgájával megegyező emulgeáló hatású helyettesítőre van szüksége krémekben, ganache-ban, fagyaltokban, süteménykeverékekben és erjesztett termékekben.

Emulzió



SZÓJALECITIN

Zsírok habosításához és stabil emulzióhoz

Ezt az emulgeálószer szójából vonják ki. Emulgeálószerként használható csokoládékban és magas zsírtartalmú termékekben. A zsírok habosítására is használható.

Emulzió



POTATOWHIP

A tojásfehérje növényi alapú helyettesítője felveréséhez és a termékek koagulálásához

A Potatowhip burgonyából kivont fehérjéből készül. A tojásfehérje helyettesíthető vele a termékek felveréséhez és koagulálásához. Mindenféle zsírmentes folyadékkal működik. Használható habcsók és habcsók alapú készítmények készítéséhez, amelyek koagulációt igényelnek.

Emulzió

Habosítás

Koaguláció



SOJAWHIP

A tojásfehérje növényi alapú helyettesítője, amelyet termékek felveréséhez használnak

Ez a hidrolizált fehérje szójából származik. Tökéletesen helyettesíti a friss tojásfehérjét, amikor habosítani szeretnénk a készítményeinket. Mindenféle zsírmentes folyadékkal működik. Habcsók és habcsók alapú termékek készítéséhez használható. Semleges ízű.

Emulzió

Habosítás

EMULGEÁLÓSZEREK

HABZÓ FEHÉRÉK



INULIN HOT

Az állati zsír növényi alapú helyettesítője

Az inulin Hot egy gyökerekből és gumókból kivont rost. Forró állapotban használható folyadékokkal, amennyiben erőteljesen elkeverjük. Krémes állagot eredményez, és részben vagy egészben helyettesítheti a zsírokat a fagyaltokban, krémekben, crèmeux-kben és ganache-kban.

Krémes utóíz



INULIN COLD

Zsír- és cukorhelyettesítő

Az inulin Cold egy gyökerekből és gumókból kivont rost. Hidegen használható folyadékokkal, amennyiben erőteljesen elkeverjük. Krémes állagot és enyhe édességet kölcsönöz, és a zsírok és cukrok helyettesítésére használható habcsókokban, piskótákban, krémekben, fagyaltokban stb.

Krémes utóíz

ROSTOK

A két inulin között az egyik fő különbség az összetételük. Az Inulin Cold 90% rostból és 10% cukorból áll, míg az Inulin Hot 99% rostból, ezért az előbbi édesebb.

Egy másik különbség a textúra, az Inulin Hot krémesebb ízzel rendelkezik, mint az Inulin Cold. Az Inulin Cold ráadásul hő nélkül oldódik, míg az Inulin Hot-ot 60-70°C hőmérsékletre kell melegíteni.





VEGAN MOUSSE ZELATIN

100% növényi alapú zselésítő anyag, tökéletes moussok zselésítéséhez

Agar-agar és tápióka keményítő keveréke, amelyet kifejezetten növényi alapú mousse-ok zselésítéséhez fejlesztettek ki. A szinerézis veszélye nélkül fagyaszttódik.

Zselésítés



AGAR-AGAR

Növényi alapú zselésítő anyag, amely újramelegíthető, erős zselét képez

Ezt a zselésítőszeret vörös algából nyerik ki. Segítségével bármilyen folyadékból kompakt zseléket készíthetünk, és a szerkezet elvesztése nélkül felmelegíthető. Lassan zselésedő tulajdonságai lehetővé teszik, hogy szilárd anyagokat adjunk a zselatinokhoz, ami hasznos például aszpikok készítésekor.

Zselésítés



FRUIT NH PEKTIN

Almából és citrusfélékből készült pektin, amely tökéletesen alkalmas gyümölcsalapú termékek sűrítésére és zselésítésére.

Citrusfélékből készült pektin. Enyhe vagy savas készítmények sűrítő- vagy zselésítőanyagaként működik, és különösen ajánlott gyümölcsalapú termékekhez, úgymint mázakhoz, lekvárok vagy krémek esetében.

Zselésítés



NAPPAGE X58 PEKTIN

Almából és citrusfélékből készült pektin, amely tökéletesen alkalmas tejjel, dióval vagy csokoládéval készült termékek sűrítésére és zselésítésére.

Citrusfélékből készült pektin. Ez a sűrítő- és zselésítőanyag kalciumot tartalmaz, és különösen ajánlott csokoládé- vagy diómázak, krémek és crèmeux-k készítéséhez.

Zselésítés



NÖVÉNYI ZSELÉSÍTŐSZER

Szilárd, rugalmas textúrájú, melegítésre alkalmas zselésítőszer

Ez a zselésítőszer vörös algából és szentjánoskenyér-lisztből készül. Képes szilárdabb, illetve rugalmas textúrák zselésítésére, amely melegítéskor sem veszíti el az alakját. Gyorsan szilárdul, így mázakhoz is használható.

Zselésítés



GELLAN GUMI

Növényi alapú zselésítő anyag, amely erős zselatint képez, és magas hőmérsékletre hevíthető

Ez a természetes zselésítő anyag bakteriális erjesztéssel készül. Mindenféle folyadékhoz használható, és ellenáll a magas hőmérsékletnek. Szilárd zselék készítésére alkalmas, amelyek pékáruk töltésére használhatók.

Zselésítés



PRO-PANNACOTTA

Vörös algából kivont növényi alapú zselésítő anyag, amely lágy, krémes zselatint képez

A Pro-Pannacotta gyorsan zseléedik, hogy sima, krémes, rugalmas textúrát hozzon létre, amely alkalmas a melegítésre. Ideális tojásmentes flan-hez, pannacottákhoz és pudingokhoz.

Zselésítés





KAROB - LOCUST GUMI

Természetes stabilizátor hőkezelt termékekhez

Ez a stabilizáló és sűrítő anyagot szentjánoskenyér-magból állítják elő. Szószok sűrítésére, emulziók, habok és fagylaltok stabilizálására használható, valamint forró termékek hidratálására is.

Stabilizáció



GUARGUMI

Természetes emulgeálószer hideg készítményekhez

Ez a stabilizáló és sűrítő anyag a guar nevű hüvelyes növény felhasználásával készül. Használható szószok sűrítésére, emulziók, habok és fagylaltok stabilizálására. Hidratáló hatású akár hideg vagy meleg formában.

Stabilizáció



XANTÁN

Kukorica erjesztésével előállított, hideg és meleg készítményekben egyaránt oldódó sűrítőanyag

A xantán sűrítő és stabilizáló tulajdonságokkal rendelkezik. Hidegen és melegen egyaránt használható, mindenféle folyadékkal, beleértve a magas alkoholtartalmú italokat is. Használható öntetek és szószok sűrítésére, illetve habcsók és sütemények stabilizálására.

Stabilizáció





GELCREM COLD

Fagyasztható hideg sűrítőanyag

A Gelcrem Cold burgonyakeményítőből készül. Mindenféle folyadékkal használható, és mind hőálló, mind jól fagyasztható. Hideg krémek készítéséhez tojás vagy tejtermékek használata nélkül használható.

Stabilizáció

Textúra



GELCREM HOT

Fagyasztható meleg sűrítőanyag

A Gelcrem Hot kukoricakeményítőből készül. Forrón használva mindenféle folyadékot besűrít, és javítja a termékek fagyaszthatóságát. Tökéletes süteménykrémek és tortakeverékek készítéséhez.

Stabilizáció

Textúra



KÓKUSZSÍR

Finomított, szagtalanított kókuszszír

Ez a szagtalanított kókuszszír ökológiai forrásból származó kókuszdióból készül. Olvadáspontja 20 °C és 30 °C között van. Különböző termékekhez használható, beleértve a kekszeket, sütemény-keverékeket, jégkrémeket, habokat, krémeket és ganache-kat.

Zsír hozzáadás

SŰRÍTŐ ANYAGOK ÉS STABILIZÁTOROK

NÖVÉNYI ZSÍR



Sosa

Sosa Ingredients

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya -
Spain T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat -
sosa@sosa.cat

