



 chefparade

# DESSZERT MŰHELY



64 kipróbált édesség Budapest  
legnagyobb főzőiskolájától

Kedvenc desszert receptjeink  
Amerika, Franciaország,  
Olaszország, Magyarország  
és a világ egzotikus pontjairól

Kulturális háttér, tanácsok  
bevásárláshoz, tippek  
kezdőknek és haladóknak

Chefparade Főzőiskola 2006 óta  
több mint 200.000 résztvevő,  
4 helyszín, 150 féle kurzus



HUF 4990 / EUR 15

# TARTALOM

Miért ez a könyv?.....3.	Mandulás csokitorta .....52.	Szirnyiki .....110.
Tartalom .....4.	Narancsos csokitorta .....54.	Mango sticky rice.....112.
Desszertezés világa.....6.	Engadini diótorta .....56.	Mochi.....114.
Hogyan süssünk ebből a könyvből.....8.	Key lime pie.....58.	Malabi.....116.
Desszertműhely csapat...10.	Lemon Meringue pie.....60.	Ghoriba .....118.
<b>APRÓSÜTIK ÉS KEKSZEK</b>	Torta della Nonna .....62.	<b>HAZAI KEDVENCEK</b>
Chocolate Chip Cookie..14.	Francia csokis pite .....64.	Szilvás gombóc.....122.
Cantucci.....16.	Baszk sajtorta .....66.	Császármorzsa .....124.
Madeline.....18.	New York Cheesecake ..68.	Aranygaluska .....126.
Baci di Alassio .....20.	Panforte Senese .....70.	Madártej .....128.
Florentine .....22.	<b>POHÁRDESSZERTEK</b>	Palacsinta .....130.
Moszkauer.....24.	Tiramisu .....74.	Túrógombóc.....132.
Breton sablé.....26.	Crème brûlée .....76.	<b>ÖNTETEK, SZÓSZOK ÉS KRÉMEK</b>
Ropogós sablé.....28.	Panna cotta.....78.	Whiskeyszósz,
<b>MORZSASÜTIK ÉS FORMASÜTIK</b>	Spuma di caffè.....80.	Mascarpone krém,
Crumble.....32.	Csoki mousse .....82.	Kókuszkrém,
Csokis brownie.....34.	Tejcsoki mousse .....84.	Vaníliásodó.....136.
Blondie .....36.	Fehéresoki mousse .....86.	Kávékrém
Csoki láva .....38.	Lemon Trifle .....88.	Karamell,
Rumbaba .....40.	<b>EGZOTIKUS ÉDESSÉGEK</b>	Csokiszósz .....138.
<b>TORTÁK ÉS PITÉK</b>	Fudge .....92.	Citromkrém,
Tarte Tatin.....44.	Bread pudding .....94.	Erdeigyümölcsöntet ....140.
Répatorta.....46.	Csokiszalámi .....96.	A receptek előben is kipróbálhatók.....142.
Sacher torta .....48.	Brigadeiros.....98.	A Chefparade korábban megjelent könyvei .....144.
Mandula mousse torta....50.	Alfajores .....100.	Így készült.....146.
	Diós Baklava.....102.	
	Carrot Halwa .....104.	
	Badam Kheer .....106.	
	Gulab Jamon .....108.	

## TARTALOM MÁSKÉPP

## ÉTCSONKI

Chocolate Chip Cookie	14.
Baci di Alassio	20.
Florentine	22.
Moszkauer	24.
Csokis brownie	34.
Csoki láva	38.
Sacher torta	48.
Mandulás csokitorta	52.
Narancsos csokitorta	54.
Francia csokis pite	64.
Csoki mousse	82.
Csokiszalámi	96.
Csokiszósz	140.

## LEKVÁR

Sacher torta	48.
Fehérsoki mousse	86.
Szirniki	110.
Császármorzsa	124.
Palacsinta	130.

## ALMA

Crumble	32.
Tarte Tatin	44.
Répatorta	46.
Engadini diótorta	56.

## TÚRÓ

Baszk sajtorta	66.
Szirnyiki	110.
Túrógombóc	132.

## FEHÉRCSONKI

Chocolate Chip Cookie	14.
Blondie	36.
Fehérsoki mousse	86.
Fudge	92.

## DIÓ

Moszkauer	24.
Engadini diótorta	56.
Panforte Senese	70.
Lemon Trifle	88.
Bread pudding	94.
Diós Baklava	102.
Aranygaluska	126.

## KÁVÉ

Tiramisu	74.
Spuma di caffè	80.
Kávékrém	140.

MOGYORÓ ÉS  
MOGYORÓVAJ

Cantucci	16.
Baci di Alassio	20.
Panforte Senese	70.
Tejcsoki mousse	84.
Lemon Trifle	88.

## MANDULA

Cantucci	16.
Florentine	22.
Moszkauer	24.
Mandula mousse torta	50.
Mandulás csokitorta	52.
Panforte Senese	70.
Carrot Halwa	104.
Badam Kheer	106.
Ghoriba	118.

## KÓKUSZ

Blondie	36.
Mango sticky rice	112.
Kókuszkrém	138.

## CITROM

Key lime pie	58.
Lemon Meringue pie	60.
Lemon Trifle	88.
Citromkrém	142.

## LAKTÓZMENTES

Cantucci	16.
Breton sablé	26.
Ropogós sablé	28.
Crumble	32.
Tarte Tatin	44.
Répatorta	46.
Mandula mousse torta	50.
Lemon Meringue pie	60.
Panforte Senese	70.
Diós Baklava	102.
Mango sticky rice	112.
Mochi	114.
Ghoriba	118.
Szilvás gombóc	122.

## GLUTÉNMENTES

Baci di Alassio	20.
Florentine	22.
Crème brûlée	76.
Panna cotta	78.
Csoki mousse	82.
Fehérsoki mousse	86.
Fudge	92.
Brigadeiros	98.
Badam Kheer	106.
Mango sticky rice	112.
Mochi	114.
Madártej	128.

# HOGYAN SÜSSÜNK EBBŐL A KÖNYVBŐL

Legtöbb desszertnél az eredeti, illetve nemzetközileg legjobban elterjedt nevét használjuk.

A felvezető szöveg röviden bemutatja az étel/recept származását, eredetét és hogy mitől lett Chefparade kedvenc, vagy az alapanyagokról adunk érdekes történelmi/kulturális háttér-információt.

Általában többes szám első személyben kommunikálunk, de néha enged meg Kedves Olvasó, hogy tegezzünk – ahogy a főzőiskolában is tesszük.

Minden fontos elkészítési lépést/lázzist szövegesen is és fázisképekkel is prezentálunk - kiemelve és blokkokba csoportosítva a kulcslépéseket.

50

## MANDULA MOUSSE TORTA

Mandulainfűtök figyelni! Így egy desszert, ahol mandulafűtöt és szeletelt mandulát egyaránt használunk. Ugyan mi nagyon szeretjük a mandulafűtöt liszt helyett/mellett használni, de ennél a receptnél nem a tészta, hanem a töltelékbe kerül.

1. A lisztet a porcukorral és a vajjal elmereszöljük, hozzáadjuk a tojásfehérjét és a sót, majd gyors mozdulatokkal begyúrójuk a tésztát. Kicsit kikapirva, göllőbe csomagolva hűtőbe tesszük.

2. A töltelékhez a tojásfehérjét kemény habbá felverjük.

3. Egy másik tálban összekeverjük a mandulafűtöt és a cukrot, majd ezt a keveréket a felvert tojásfehérjébe adagoljuk.

4. Éppen, hogy csak összekeverjük, NEM szabad túlkévernünk, mert akkor folyósá válhat a töltelék.

5. A pitebeten tésztát kinyújtjuk és kitérítjük vele a formákat úgy, hogy legyen pereme is. Arra figyelünk, hogy egyenes vastagságúra igazítsuk, azaz ne üljen túl sok tészt a sarkokban.

6. A töltelék szöveget, egyenesen elosztjuk rajta, majd a tetejét gondosan kitérítjük a mandulaszelvényekkel, 180 fokra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt készre sülnek.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 60 perc

NEHÉZSÉGI SZINT \*\*\*\*\*

HOZZÁVALÓK (24 CM-ES FORMÁHOZ)

### TÉSZTA

- 200 g finomliszt
- 70 g porcukor
- 100 g vaj
- 2 tojásfehérje
- csipet só

### TÖLTELÉK

- 4 tojásfehérje
- 200 g mandulafűt
- 200 g kristálycukor
- 20 g szeletelt mandula

A hozzávalók nagy része nagyobb boltokban, vagy kis szakboltokban, online shopban beszerezhető.

### ELKÉSZÍTÉSI ÖTLET

Jó ízt ad a tésztának, ha sütés után egy kis Ananás blüder csopogtatójuk meg.



Elkészítési idő alatt a direkt  
sütési/főzési időt értjük  
– előkészület és pihentetés nélkül.

Nehézségi szint 1-től (könnyű)  
5-ig (nehéz)

Desszert receptjeink jellemzően formára és/vagy  
darabra szólnak, ahol azt is jelezzük, hogy ez kb.  
hány „átlagos felnőtt” megdesszertetetésére elég.

Készítél fotó: a cél.



#### JÓ TUDNI

Készíthetjük manduladíjzettel és/vagy hűsítve  
darált mandulával is. A főzőkben kapható  
sültmanduát mandulalíjat is, ahol a mandula  
olajtartalmát kipréselik, majd  
a csészamaradt „pogácsát” szárítják és sózzal  
Gluténmentes desszertekhez  
kiváló opció!

A helyenként megjelenő  
recepthez kapcsolódó  
tudásmorzsáink:

#### ELKÉSZÍTÉSI ÖTLET

Ennél a résznél  
elkészítési variációkat  
vetünk fel: tárolásról,  
tárolásról adunk forté-  
lyokat, profioknak  
szólunk, hogyan lehet  
„menőzni”.

#### BESZERZÉSI TIPP

Tudnivalókat adunk az  
alapanyagokról,  
beszerzésükről: ritkább  
alapanyagokhoz hol,  
és hogyan lehet  
hozzájutni.

#### JÓ TUDNI

További háttérinformá-  
ciókat adunk a receptre  
egy kulcs alapanyagról  
vagy egy adott  
technikáról.

#### ÖNTET ÖTLET

Bizonyos desszertek  
krémmel finomabbak.  
Az önteteket külön  
fejezetbe tettük és itt  
jelezzük az oldalszámot  
ahol megtalálod őket.



## LEMON TRIFLE

Valószínűleg a kevés munkával járó elkészítése miatt nevezték el az angolok ez az édességet Trifle-nek, azaz csekélységnek, de ezzel a kissé lealacsonyító jelzővel nem sikerült útját állni a népszerűségének. A XVIII. századtól a Trifle fokozatosan egyre többféle verzióban terjedt el a szigetországból, ahonnan az új telepesek vitték tovább az Újvilágba, s tették ott is kedvelt édességgé.

1. A müzlihez durvára törjük a magokat,
2. Egy tálban összekeverjük kevés sóval, mézzel, majd vékony rétegben sütőpapíros tepsire terítjük. 180 fokban pár perc alatt ropogósra sütjük.
3. A citromkrémhez az összes hozzávalót egy habústba tesszük (a citromlevet és a reszelt héját is), majd vízgőz fölött, folyamatosan kevergetve, puding sűrűségűre főzzük. Ha készen van, poharakba kanalazzuk. 20 percre hidegre tesszük.
4. Amíg a citromos réteg hűl, kemény habbá verjük a habtejszínt és a cukrot.
5. Végül, mikor kihűlt a citromkrém és a magok is, csinos poharakba rétegezzük a hozzávalókat. A poharakban 3 réteg lesz: a citromkrém, a tejszínhab, és gazdagon a magok. Lehűtve fogyasztjuk.

### JÓ TUDNI

Az angoloknak ehhez a desszerthez létezik saját, talppal bíró üvegedénye, amiben még szebben mutatnak az ízlésesen elrendezett gyümölcsök és a különös odafigyeléssel megalkotott rétegek.

**ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 30 perc**

**NEHÉZSÉGI SZINT \*\*\***

**HOZZÁVALÓK (4 NAGYOBB POHÁRHOZ)**

- 20 g méz
- 10 g zabpehely
- 10 g kesudió
- 10 g földimogyoró
- 10 g kakaóhab töret
- 10 g egész, hámozott mandula
- 10 g dió
- 1 csipet só

**CITROMKRÉM (LÁSD 140. OLDAL)**

- 1 citrom
- 1 tojás
- 60 g kristálycukor
- 2 tojássárgája
- 100 ml tejszín
- csipet só

**HAB**

- 100 ml habtejszín
- 10 g porcukor

### ELKÉSZÍTÉSI ÖTLET

Ennél a desszertnél mindenki kiélheti a kreativitását. A rétegek tetszőlegesen módosíthatóak, bár érdemes betartani a keksz alap, gyümölcs, krém, hab sorrendet.

1.



2.



2.



### TÁLALÁSI ÖTLET

Az elkészült desszerteket minden esetben érdemes hűtőbe tenni legalább néhány órára, de az az igazi, ha egy éjszakán át van idejük az ízeknek összeérni. A magokat a tetejére csak a tálalás előtt szórjuk rá, különben nem lesz ropogós.



3.



3.



4.

