

12 Epres Desszert



3 DREIDOPPEL

#eper #finom #epermánia #süti
#egyeteksütitrendesen





Eperszelet bodzavirághabbal

1 db 60*20-as kapszlihoz:

Tészta:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK	0,600 kg
Víz	0,300 kg
Étolaj	0,300 kg

Epertöltelék:

Eper	0,120 kg
Víz	0,170 kg
STAMAG LÉKÖTŐ-N	0,030 kg
Porcukor	0,050 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,015 kg

Bodzavirágos krém:

QIMIQ WHIP	0,900 kg
QIMIQ CLASSIC	0,250 kg
Kristálycukor	0,110 kg
CUKRÁSZPASZTA BODZA	0,060 kg

Felületre:

WIENER GLANZ	0,250 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,020 kg

Összesen: 3,170 kg

Technológia:

 170 °C

 18-20 perc

Feldolgozás:

A kevert tészta összetevőit habverővel összekeverjük, majd egyenletesen elkenjük egy 60x20-as kapszliba és megsütjük. Az epertöltelék készítésénél a hozzávalókat kihabosítjuk. Az eperet összeturmixoljuk, hozzákeverjük a vizet, pasztát és a porcukorral elkevert STAMAG LÉKÖTŐ-N-t. Ezt a tölteléket átlósan rányomjuk a tésztára, fagyaszttjuk, majd rátöltjük a bodzavirágos krémet. Tetejét CUKRÁSZPASZTA EPERREL ízesített WIENER GLANZ-cal áthúzzuk.



Pudingos epertorta égetett tojáshabbal

1 db Picco formához:

Tészta:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK TELJES KIÖRLÉSŰ	0,200 kg
Étolaj	0,070 kg
Víz	0,110 kg

Krém:

VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPOR	0,060 kg
Víz	0,150 kg

Tojáshab:

EIBUMIN	0,012 kg
Víz	0,033 kg
Kristálycukor	0,070 kg

Cukorszirup:

Kristálycukor	0,070 kg
Víz	0,033 kg

Felületre:

Eper	0,300 kg
UNIGÉL /FELÜLETI ZSELÉ/	0,063 kg
Víz	0,037 kg

Összesen: 1,210 kg

Technológia:

 170 °C

 20 perc

Feldolgozás:

A tésztához a hozzávalókat összekeverjük, majd a Picco formába töltjük és sütjük. Ha kihűlt, betöltjük a tortát, alulra a vanília pudingot kenjük. Oldalára csillagcsöves nyomósákkal tojáshabot nyomunk és flambírozunk. Tetejét eperrel díszítjük és meleg zselével átkkenjük.



Fehérsokis eper szelet



24 db 140 g-os szelethez:

Tészta:

TÖNKÖLYÖS-JOGHURTOS SÜTEMÉNYPOR	0,500 kg
BÉCSI BEVONÓ SÖTÉT	0,100 kg
Víz	0,200 kg
Étolaj	0,200 kg

Fehérsokis tejszínrém:

QIMIQ WHIP	0,550 kg
QIMIQ CLASSIC	0,100 kg
Tej	0,110 kg
BÉCSI BEVONÓ FEHÉR	0,700 kg

Felületre:

Eper	0,400 kg
UNIGÉL /FELÜLETI ZSELÉ/	0,400 kg
Víz	0,240 kg

Összesen: 3,500 kg

Technológia:

 180 °C

 15 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit elkeverjük, 2 perc pihentetés után átkeverjük, DÜBÖR formaleválasztóval kifűjt kapszliba kenjük és megsütjük. A QIMIQ WHIP – et habbá verjük és hozzáverjük a krém többi összetevőjét. Hűtés után eperszeletekkel díszítjük, majd zselézzük.



Epres flört

Tészta:

PALOMA KÉPVISELŐFÁNK MIX	0,500 kg
Víz	0,750 kg
Étolaj	0,225 kg

Rebarbarás krém:

VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPOR	0,250 kg
Víz	0,625 kg
GELATOP VARIEGATO REBARBARA	0,125 kg

Krém:

QIMIQ WHIP	1,000 kg
Kristálycukor	0,100 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,070 kg

Összesen: 3,650 kg

Technológia:

 220 °C

 25 perc

Feldolgozás:

A tészta elkészítésénél a PALOMA KÉPVISELŐFÁNK MIX-et habverőgéppen 2 percig keverjük az étolaj és a víz keverékével, majd papírral bélelt sütőlemezre 35 g-os halmokat nyomunk és megsütjük. A rebarbarás krémet a félbe vágott tésztába dresszírozzuk, majd a felvert epres tejszínrémet a képen látható módon rádresszírozzuk. Tetszés szerint díszítjük.



Eperes - krémtúrós szelet



1 db 60x20-as kapszlihoz:

Tészta:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK	0,300 kg
Étolaj	0,120 kg
Víz	0,120 kg
PASTAROM VANÍLIA ÍZŰ	0,020 kg

Krém:

SAJTTORTA ALAPPOR	0,940 kg
Víz	0,940 kg
Krémtúró	1,520 kg

Felület:

Eper	1,000 kg
UNIGÉL /FELÜLETI ZSELÉ/	0,230 kg
Víz	0,170 kg
Összesen:	5,360 kg

Technológia:

 150 °C

 8-10 perc

Feldolgozás:

A tészta hozzávalóit összekeverjük és egy 60x20-as kapszliba töltjük, sütjük. A krém összetevőit kihabosítjuk és a kihűlt tésztára kenjük. Tetejére epret helyezünk és a felfőzött UNIGÉLLEL áthúzzuk.



Gyümölcsös túró torta

1 db 23 cm-es 5 cm magas tortakarikához:

Tészta:

STAMAG PISKÓTA KEVERÉK	0,260 kg
Víz	0,195 kg

Krém:

SAJTTORTA ALAPPOR	0,260 kg
Krémtúró	0,210 kg
Túró	0,210 kg
Víz	0,260 kg

Felületre:

Eper	0,125 kg
Málna	0,060 kg
Kiwi	0,060 kg
Áfonya	0,060 kg
Sárgabarack	0,060 kg
UNIGÉL /FELÜLETI ZSELÉ/	0,250 kg
Víz	0,150 kg
Összesen:	2,160 kg

Technológia:

 210 °C

 8 perc

Feldolgozás:

A tészta hozzávalóit kihabosítjuk, majd egy 23 és egy 18 cm-es karikát kenünk és sütjük. A krém összetevőit kihabosítjuk és a kihűlt tésztára 500g-ot kenünk, majd a 18 cm-es lapot rátesszük és végül a maradék krémet rákenjük. Tetejére felhelyezzük a gyümölcsöket, rákenjük a maradék krémet és a felfőzött UNIGÉLLEL áthúzzuk.



Gyümölcsös túró szelet



1 db 60x20-as kapszlihoz:

Tészta:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK	0,450 kg
Étolaj	0,180 kg
Víz	0,180 kg
PASTAROM VANÍLIA ÍZŰ	0,030 kg

Krém:

Víz (45-60 °C)	0,630 kg
SAJTORTA ALAPPOR	0,630 kg
Túró	0,510 kg
Krémtúró	0,510 kg

Felületre:

Eper	0,250 kg
Málna	0,125 kg
Kiwi	0,125 kg
Áfonya	0,125 kg
Sárgabarack	0,125 kg
Víz	0,300 kg
UNIGÉL /FELÜLETI ZSELÉ/	0,500 kg

Összesen: 4,670 kg

Technológia:

150-170 °C

8-10 perc

Feldolgozás:

A tészta hozzávalóit összekeverjük és egy 60x20-as kapszliba töltjük, sütjük. A krém összetevőit kihabosítjuk és a kihűlt tésztára kenjük. Tetejére felhelyezzük a gyümölcsöket és a felfőzött UNIGÉL-lel áthúzzuk.



Mini Classics à la Fragola

1 db 60x20-as kapszlihoz:

Tészta:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK	0,700 kg
Víz	0,315 kg
Étolaj	0,105 kg
Olvasztott vaj	0,210 kg

Krém:

QIMIQ WHIP	0,800 kg
QIMIQ CLASSIC	0,200 kg
Kristálycukor	0,080 kg

Gyümölcstöltelék:

Eper	0,140 kg
Víz	0,140 kg
STAMAG LÉKÖTŐ-N	0,016 kg
Porcukor	0,040 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,008 kg

Felületre:

BIENETTA	0,050 kg
Szeletelt mandula	0,050 kg

Összesen: 2,850 kg

Technológia:

170 °C

12-15 perc

Feldolgozás:

A kevert tészta összetevőit összekeverjük, majd rövid pihentetés után újból elkeverjük. Kettő 60x20-as lapot kenünk belőle, az egyiket megszórjuk a szeletelt mandulával és BIENETTA keverékével és megsütjük. A krémhez az összetevőket kihabosítjuk. Betöltjük a szeletet úgy, hogy az egyik lapot egy kapszliba tesszük és rákenjük a krém felét, márványozzuk az eper töltelékkel, majd újból krém következik. Tetejére rátesszük a mandulával szórt lapot és hűtjük. Felszeleteljük, tetejére tejszíntuffot nyomunk és eperrel díszítjük.



Bodzavirágos - Eper szelet

1 db 60*20-as kapszlihoz:

Tészta:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK	0,500 kg
Víz	0,200 kg
Étolaj	0,200 kg

Epres szirup:

Kristálycukor	0,040 kg
Krém	0,040 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,005 kg

Töltelék:

Eper	0,460 kg
------	----------

Bodzavirágos tejszínek:

QIMIQ WHIP	0,800 kg
QIMIQ CLASSIC	0,200 kg
Kristálycukor	0,100 kg
CUKRÁSZPASZTA BODZAVIRÁG	0,050 kg

Felületre:

WIENER GLANZ	0,150 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,050 kg

Összesen:	2,800 kg
-----------	----------

Technológia:

-  180 °C
-  20 perc

Feldolgozás:

A kevert tészta összetevőit habverővel összekeverjük, majd egy 60x20-as kapszliba kenjük és megsütjük. A kihűlt tésztát lekenjük a sziruppal és rátesszük a feldarabolt epret. A kihabosított tejszínekremet a szeletre töltjük és hűtjük. Tetejét CUKRÁSZPASZTA EPERREL márványozzuk és WIENER GLANZ-cal áthúzzuk. Tetszés szerint díszítjük.



Eperszelet á La Tiramisu

1 db 60*20-as kapszlihoz:

Tészta:

KEVERT OMLÓS KEVERÉK	0,600 kg
Víz	0,240 kg
Étolaj	0,240 kg
PASTAROM VANÍLIA ÍZŰ	0,015 kg

Kávés szirup:

Kristálycukor	0,150 kg
CUKRÁSZPASZTA ESPRESSO	0,020 kg
Víz	0,150 kg

Zselé:

UNIGÉL / FELÜLETI ZSELÉ/	0,400 kg
Víz	0,200 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,050 kg

Krém:

QIMIQ WHIP	0,500 kg
Tejszín (állati)	0,215 kg
GELATOP MASCARPONE	0,050 kg
Kristálycukor	0,050 kg

Babapiskóta réteg:

Babapiskóta	0,210 kg
-------------	----------

Felület:

WIENER GLANZ	0,150 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,040 kg

Összesen:	3,280 kg
-----------	----------

Technológia:

-  180 °C
-  20 perc

Feldolgozás:

A kevert tészta összetevőit habverővel összekeverjük, majd egy 60x20-as kapszliba egyenletesen elkenjük és megsütjük. A felfőzött zselét a tésztára öntjük. A kihabosított tejszínekre egy részét rátöltjük a szeletre, a szirupba áztatott babapiskótákat 5 x 5-ös sorba ráhelyezzük, majd lekenjük a maradék krémmel. Hűtjük. Tetejét WIENER GLANZ-cal húzzuk át és CUKRÁSZPASZTA EPERREL márványozzuk. Tetszés szerint díszítjük.



Epertorta



1 db 22 cm-es, 7 cm magas tortakarikához:

Omlós tészta:

OMLÓS LINZER KÉSZLISZT	0,100 kg
Sütőmargarin	0,040 kg
Víz	0,010 kg

Piskóta tészta:

STAMAG PISKÓTA KEVERÉK	0,320 kg
Víz	0,250 kg
Kakaópor	0,020 kg

Töltelék:

MELLA MOGYORÓS-KAKAÓS TÖLTÉLÉK	0,040 kg
--------------------------------	----------

Eperes tejszínskrem:

QIMI Q WHIP	0,350 kg
Kristálycukor	0,035 kg
CUKRÁSZPASZTA EPER	0,050 kg

Felületszórás:

TRIGÉL	0,010 kg
Eper	0,400 kg

Zselé:

TRIGÉL	0,100 kg
Víz	0,200 kg

Díszítés:

BÉCSI BEVONÓ FEHÉR	0,060 kg
--------------------	----------

Összesen:	1,990 kg
-----------	----------

Omlós tészta:

🕒 190 °C

🕒 5 perc

Piskóta:

🕒 210 °C

🕒 6 perc



Vaniliás - eperes krém fehérchokoládéval

Fehércsokis vaniliás krém:

QIMI Q WHIP VANILLE	0,500 kg
BÉCSI BEVONÓ FEHÉR	0,175 kg

Eperes zseléréteg:

GELATOP ÖNTET EPER	0,200 kg
WIENER GLANZ	0,200 kg
Eper	0,250 kg

Összesen:	1,330 kg
-----------	----------

Feldolgozás:

A QIMI Q WHIP VANILLE - et kihabosítjuk, majd hozzákeverjük az olvasztott BÉCSI BEVONÓ FEHÉRET. A GELATOP EPER ÖNTETET a WIENER GLANZ-cal simára keverjük, hozzáadjuk az apróra vágott epret és rétegesen töltjük be a poharakba. Tetejét tetszés szerint díszítjük.

Feldolgozás:

A begyúrt linzer tésztát kinyújtjuk, sütjük. A felvert piskótatésztából 2 db 23 cm-es karikát sütünk. Betöltjük a tortát úgy, hogy a linzertésztát lekenjük a töltelékkel, piskótalapot helyezünk rá, erre kenünk 0,340 kg tejszínskremet, ismét piskótalap, majd a maradék krém. Hűtés után tetejét 15 g TRIGÉL-lel megszórjuk, erre helyezzük a félbevágott epreket és a felfőzött zselével zselézzük. Oldalát BÉCSI BEVONÓ FEHÉR-ből készült hancsba panírozzuk. Tetszés szerint díszítjük.

Cukrászpasztáinkkal életre kelnek
az ízek, színek, illatok...

Egy pompás tavaszi íz és illat krém, mousse, fagylalt, hab, praliné,
bonbon, jégkása, shake stb. ízesítésére:



Alacsony adagolás:
50 g : 1000 g

Tartósítószer nem
tartalmaz!



Újdonságok, aktualitások,
fogyasztói trendek, termékválaszték weboldalunkon:

www.ireks-stamag-hu