

RECEPTÚRY SÚŤAŽNÉHO MÚČNIKA

Skills Slovakia – Gastro Junior

DEBIC CUP - Cukrár 2021

Súťažiaci: **Kristína Čamborová** 1. miesto

Názov a adresa školy: Hotelová akadémia
Hlinská 31, 010 01 Žilina

Názov dezertu: **Ľahký jahodový dezert s tartarom a craquelinom**

Kalkulácia na 3 porcie

Suroviny

Jahodové pyrė z čerstvých jahôd

0,130 kg očistených jahôd

0,025 kg krupicového cukru

Technologický postup

Čerstvé jahody rozmixujeme pridáme cukor a zredukujeme na pyrė.

Korpus

0,040 kg sušienkovo-orieškový mix

0,008 kg smotana DEBIC

0,008 kg biela čokoláda CALLEBAUT

Technologický postup

Suroviny spolu zmiešame, vytvarujeme korpus dezertu.

Jahodovo tvarohová náplň

0,090 kg mascarpone + tvaroh

0,007 kg jahodové pyrė

0,007 kg vanilkový cukor

0,010 kg práškový cukor

0,010 kg smotana DEBIC

0,002 kg jahodová pasta

1 plátok želatíny

Technologický postup

Všetky suroviny zmiešame s nahriatou želatínou, dávkujeme do foriem na korpus a dáme chladiť.

Bielkové pusinky + jahody zdobené bielkovou penou

0,015 kg bielka
0,030 kg krupicový cukor
0,0015 kg citrónová šťava
0,0015 kg kukuričný škrob

Technologický postup

Bielka šľaháme s cukrom do tuhej peny, pred došľahaním pridáme škrob a citrónovú šťavu. Do bielkovej peny namočíme čerstvé jahody, opálime flamberom. Zvyšnou penou striekame pusinky a sušíme.

Matová špongia

0,050 kg vajcia
0,010 kg práškový cukor
0,006 kg hl. múka
0,006 kg mäťová pasta
Stopa potravinárska farba

Technologický postup

Suroviny zmiešame, nalejeme do sifónovej fľaše a necháme chladiť. Po vychladnutí v mikrovlnnej rúre urobíme špongiu.

Craquelin

0,019 kg maslo
0,023 kg hnedý cukor
0,021 kg polohrubá múka
0,003 kg kakao

Technologický postup

Suroviny zmiešame, vyvaľkáme a dáme na plech upiecť.

Jahodová želatína

0,037 kg jahodové pyrė
0,004 kg jahodová pasta
3/4 plátku želatíny

Technologický postup

Jahodové pyrė spojíme s nahriatou želatínou, zalejeme dezert a necháme chladiť.

Jogurtové nočky

0,010 kg práškového cukru
0,050 kg jogurtu
0,001 vanilkový cukor
Alginátový roztok – 1l vody zmiešame s 0,005 kg alginátu

Technologický postup

Pripravíme si roztok z alginátu a vody. Práškový cukor, jogurt a van. Extrakt zmiešame, tvarujeme noky a ponoríme do alginátu, prepláchneme v studenej vode.

Čokoládový prach

0,012 kg biela čokoláda CALLEBAUT

0,021 kg maltodextrín

Technologický postup

Rozpustíme bielu čokoládu do ktorej postupne primiešavame maltodextrín.

Jahodovo mäťový Tartar

0,050 kg očistených jahôd

0,003 kg jahodová pasta

0,003 kg čerstvá mäta

Technologický postup

Čerstvé jahody a mäta najemno nakrájame, spojíme s jahodovou pastou.

Na ozdobu - živé kvety, čerstvá mäta, mango kaviár, čerstvé bylinky.

Vychladený dezert servírujeme na pripravené tanieri.



Súťažiaci: **Kristína Bačíková** 2. miesto

Názov a adresa školy: SOŠ hotelových služieb a obchodu
Jabloňová 1351, 960 01 Zvolen

Názov dezertu: **Letné čaro**

Receptúra: (tanierový dezert s použitím zdravých surovín v modernej gastronómii).
Kalkulácia na 3 porcie. **Hmotnosť 1 porcie je od 100 do 120g**

Suroviny

Mandľové cesto

0,075 g Mandľová múka
0,025 g Hnedý cukor
0,050 g Maslo
Polovica Vanilkový lusk
1 ks Žltok
0,01 g Citrónová kôra

Hlavný dezert

3 ks Vajíčka
0,090 g Hnedý cukor
0,090 g Kokosová múka

Dohotovenie

0,050 g Celý kokos

Náplň na hlavný dezert

0,025 g Karamel
0,050 ml Smotana
0,080 g Jahody

Ganache

0,050 g Horká čokoláda
0,050 g Smotana

Mouse

0,150 g Mascarpone
0,050 g Smotana
polovica Vanilkový lusk

Mandľová sušienka pod Mouse



Jahodové želé

0,090 g Jahody
0,015 g Hnedý cukor
0,050 g Želatína
0,080 g Voda

Jahodová omáčka

1ks Harmančekový čaj
0,050 Voda
0,010 g Chia semiačka

Čokoládová ozdoba

0,080 g Horká čokoláda
0,020 g Jahody na dekoráciu dezertu

Dohotovenie, dekorácia

Jedlé kvety, jedlé lístky, čokoládová ozdoba, Chia semiačka, jedlé zlato ...

Technologický postup:

Ako prvé si urobím čokoládovú ozdobu.

Ďalej si pripravím jahodové želé. To si pripravím tak že rozvarené jahody zmiešam so želatínou a vylejem na misky a dám zatuhnúť do chladničky.

Ďalej si pripravím mandľové cesto. Zmiešam všetky suroviny dokopy a miesim cesto dovtedy, kým sa mi všetky suroviny nespoja. Potom hmotu roztlačím na plech s papierom a dám piecť do vyhriatej rúry 180 C.

Ďalej si pripravím piškótu a to tak, že si vyšľahám bielky s cukrom a nakoniec pridám kokosovú múku a cesto si rozotriem na plech s papierom. Keď vyberiem mandľové cesto, tak do rúry dám piecť piškótu na 180 C.

Zatiaľ si pripravím karamelovú šľahačku a tú spravím tak, že zmiešam smotanu s karamelom. A nechám stuhnúť v chladničke. Vyberiem z rúry cesto a nechám ho vychladnúť. Po vychladnutí ho natriem karamelovou šľahačkou a dnu vložím jahody. Spravím si z toho jeden šúľok. Šúľok obsypem kokosom. Nakrájam si ho na 3 malé kúsky. Z cesta, čo mi zostane spravím malé bochníčky a vnútro naplním jahodovou želatínou a dám zatuhnúť. Po zatuhnutí rozrežem na polovicu a jednu polovicu namočím do čokoládovej ganáži a druhú polovicu obsypem sušenými jahodami.

Pripravím si mascarponový mouse s vanilkovým luskom. A to spravím tak, že si vyšľahám mascarpone so smotanou a pridám vanilkový lusk. Nechám zatuhnúť v chladničke. Po vychladnutí budem dvomi lyžičkami robiť myšky a ukladať ich na tanier.

Nakoniec pripravím jahodovú omáčku. Chia semiačka nechám napučať v harmančekovom čaji. Jahodovú omáčku si spravím tak že si dám rozvariť jahody pridám trochu vody a hnedý cukor nechám povariť a rozmixujem.

A nakoniec celý dezert naservírujem, dozdobím na tanier a podávam.

Súťažiaci: **Dominika Kubicová** 3. miesto

Názov a adresa školy: Stredná odborná škola obchodu a služieb
U. 17 novembra 2579, 022 01 Čadca

Názov dezertu **Jahodovo - smotanový dezert**

Kalkulácia na 3 porcie

Šľahaná hmota

0,030 cukor trstinový
0,035 špaldová múka hl.
0,010 vločky
0,050 vajcia
0,006 olej
0,040 čerstvá mäta
0,030 voda
citrónová kôra
0,020 práškový cukor

Jahodová ganache

0,040 jahody
0,100 biela čokoláda Callebaut
0,003 jahodová pasta
0,002 plátková želatína
0,100 smotana

Smotanový krém

0,050 voda
0,003 sušené mlieko
0,010 krémový prášok
0,005 cukor vanilkový
0,030 cukor krupica
0,050 pomazánkové maslo
0,030 kyslá smotana

Snehové pečivo

0,030 cukor kryštál
0,018 bielka
0,012 škrob zemiakový Solamyl
0,005 ocot
stopa soľ

Dohotovenie

jahodový a čokoládový toping, rozpustná káva, čerstvé ovocie, temperovaná čokoláda

Technologický postup

Ľahká šľahaná hmota

bielka vyšľaháme za postupného pridávania trstinového cukru. Po vyšľahaní pridáme uvarenú a rozmixovanú mätku s vodou, citrónovú kôru, žĺtka a olej. Nakoniec ručne primiešame preosiatu špaldovú múku a opražené - zmixované ovsené vločky.

Jahodová ganach

mrazené jahody tepelne upravíme a pridáme jahodovú pastu. Do uvarenej smotany pridáme bielu čokoládu a po čiastočnom vychladnutí plátkovú želatínu.

Smotanový krém

uvaríme si základný maslový krém, pridáme pomazánkové maslo a nakoniec kyslú smotanu.

Snehové pečivo

bielka si vyšľaháme s kryštálovým cukrom do tuha. Nakoniec zašľaháme ocot so soľou a Solamylom.



Súťažiaci: **Katalin Cintula** 4. miesto

Názov a adresa školy: Stredná odborná škola obchodu a služieb
Kereskedelmi és Szolgáltatóipari Szakközépiskola,
Budovateľská 32, 945 01 Komárno

Názov dezertu: **Letný slnovrat**

Kalkulácia na 3 porcie.

- podstielka zo zmesi datlí, ovsených vločiek, mrkvy, mletých mandlí a škorice
- zlatom mramorová čokoládová bomba plnená s pyré z manga a jahôd, lievancom jemne poliatym Malibu likérom, dekorovaná šľahačkou a čerstvým mangom, jahodami, žltým koralom, zdobená mikro listami mladej reďkovky
- podstielka z mletých mandlí, jahodové pyré, jahodové mousse z mascarpone, šľahačky, sušených jahôd a medu
- biele margarétky z modelovacej hmoty K2

Ingrediencie: Smotana Stand & overrun – Debic 40%, Čokoláda Callebaut – Zeus Dark 54,5%, čerstvé jahody, mrazom sušené jahody, mango zrelé, datle sušené, ovsené vločky jemné, mrkva, mandle mleté, škorica, hladká múka, vajce, kryštálový cukor, med, sóda bikarbóna, voda, soľ, jedlá potravinárska farba gélová žltá, mascarpone, malibu likér, jedlý zlatý prášok, alkohol, modelovacia hmota K2, mikro listy mladej reďkovky.

Finálne zostavenie: Na tanier vytvárame pomocou obruče datľový základ, položíme čokoládovú pologuľu, ktorú naplníme s pyré z manga, položíme lievanec, ktorý pokropíme s malibu likérom, trezírovacím vrecúškom po obvode čokolády vytlačíme šľahačkové guľičky. Stred naplníme jahodovým pyré, ktoré zdobíme krúžkami z jahôd, koralom, kockami z manga a listami mikro reďkovky, spodnú časť dezertu priklopíme ďalšou pologuľou už vopred vykrojeným otvorom. Zdobíme margarétkami z modelovacej hmoty K2. Následne na tanier z mletých mandlí vytvárame ovál s priehlbínou, ktorú naplníme jahodovým pyré na ktorý položíme vytvarovaný jahodový mousse. Zdobíme šľahačkou, koralom, jahodovými krúžkami, kockami manga a listami mikro reďkovky. Tanier dekorujeme s pyré z manga a jahôd.

Čokoládová bomba

150 g Čokoláda Callebaut – Zeus Dark
0,01 g Zlatý prášok jedlý
0,03 g Alkohol – Rum 40%

Technologický postup:

Jedlý zlatý prášok zriedime alkoholom a následne pomocou štetca vytrieme silikónové formy pologule. Vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu, vychladíme na 40°C. Pomocou lyžičky čokoládu naniesieme na steny

silikonovej formy. Uložíme stuhnúť do chladu. Po stuhnutí, každej druhej polgule vykrojíme otvor zohriatym vypichovátkom.

Mango pyrė

130 g Mango

40 g Med kvetový

50 g Voda

Technologický postup:

Mango očistíme. Najprv vykrojíme 15 ks rovnakých kociek na dekoráciu, následne pokrájame. Vložíme do vysokej nádoby. Ponorným mixérom rozmixujeme na hladkú dreň spolu s medom. Prelejeme do hrnca, pridáme vodu a varíme 3 minúty. Precedíme. Pomocou striekačky naplníme umelohmotnú zdobiacu nádobu. Veľkú aj malú.

Jahodové pyrė

170 g Jahody (čistá váha)

40 g Med kvetový

2 g Mrazom sušené jahody

Technologický postup:

Jahody umyjeme, vykrojíme 12 ks krúžkov na dekoráciu, zbytok pokrájame. Vložíme spolu so sušenými jahodami a medom do vysokej nádoby. Ponorným mixérom rozmixujeme na hladkú dreň. Prelejeme do hrnca, varíme 3 minúty. Precedíme. Pomocou striekačky naplníme umelohmotnú zdobiacu nádobu. Veľkú aj malú.

Mascarpone smotanové mousse

120 g Mascarpone

40 g Smotana Stand & overrun 40 %

20 g Med kvetový

5 g Mrazom sušené jahody

Technologický postup:

Do misky vyvážíme mascarpone s 35 g smotanou. Mixérom šľaháme do tuhej konzistencie, na menších obrátkach postupne primiešame med. Do misky odoberieme 70g šľahačkovej zmesi, ktorú silikonovou lopatkou zjemníme s pridaním 5 g tekutej šľahačky. Naplníme trezírovacie vrecúško. Do zvyšku lopatkou vmiešame 5 gramov mletého jahodového prášku. Odložíme do chladu.

Lievance

45 g Vajce

20 g Hladká múka

10 g Kryštálový cukor

5 g Olej slnečnicový

1 g Sóda Bikarbóna

Technologický postup:

Všetky přísady vložíme do misky a vyšľaháme mixérom. Upečieme na panvici z oboch strán.

Koral na dekoráciu

30 g Olej

27 g Voda

5 g Hladká múka

0,5 g Soľ

0,5 g Farba potravinárska žltá

Technologický postup:

Všetky přísady vložíme do misky a vymiešame ponorným mixérom. Pečieme na panvici.

Podstielka z datlí

40 g Datle sušené vykôstkované

15 g Ovsené vločky

15 g Mleté mandle

15 g Mrkva

0,5 g Škorica

Technologický postup:

Všetky přísady vložíme do misky a pomelieme do jednoliatej hmoty.

Margarétky

20 g Modelovacia hmota K2 biela

0,5 g Modelovacia hmota K2 žltá

Technologický postup:

Hmotu vyvaľkáme a pomocou piestového vypichovača vykrojíme margarétky, pomocou kostice vytvarujeme lupienky a nakoniec zo žltej hmoty stred kvietku.



Súťažiaci: Lýdia Babiczová 5. miesto

Názov a adresa školy: Stredná odborná škola gastronómie a služieb
Hviezdoslavova 55 942 01 Šurany

Názov dezertu: Tortička z kvásku

Kalkulácia na 3 porcie

Ingrediencie:

práškový cukor, maslo, mlieko, vajcia, špaldová hladká múka, citrón, med, lievito madre, mascarpone, smotana Stand & overun - Debic, čokoláda Callebaut - Zeus Braun 54 %-ná biela, čokoláda Callebaut - Zeus Braun 54 %-ná tmavá, jahody, vanilínový cukor, medovka, soľ.

150 g práškový cukor
105 g maslo
75 ml mlieko
188 g špaldová hladká múka
1 ks citrón
15 g med
100 g lievito madre
250 g mascarpone
125 g smotana Stand overun – Debic
50 g čokoláda Callebaut - Zeus Brau 54 %-ná biela
120 g čokoláda Callebaut - Zeus Brau 54 %-ná tmavá
1 g soľ
3 ks vajce
1 ks vanilínový cukor
180 g jahody
3 ks medovka

Rozkvas

Najprv pripravíme rozkvas zmiešaním mlieka, špaldovej hladkej múky, medu a lievita madre. Rozkvas necháme v uzavretej nádobe pracovať, pokiaľ nezdvójnasobí objem.

Cesto

Bielka so štipkou soli a práškovým cukrom vymiešame do tuhého snehu. Maslo vymiešame do peny, pridáme práškový cukor a šľaháme, pokiaľ sa nespojí cukor s maslom. Po jednom primiešame žltka, rozkvas, mlieko, citrónovú šťavu spolu s nastrúhanou kôrou. Keď je cesto hladké, pridáme múku a dobre vymiešame. Na záver primiešame vyšľahané bielka. Formu na pečenie potrieme olejom, vysypeme múkou, vylejeme cesto a prikryté necháme asi hodinu pri izbovej teplote. Pečieme pri 160 stupňoch asi 55 - 60 minút.

Krém

Mascarpone vymiešame s roztopenou čokoládou, pridáme vyšľahanú smotanu a spojíme do hladkého krému.

Jahodová pasta

Umyté jahody rozmixujeme, prepasírujeme, pridáme vanilkový cukor a krátko prevaríme na panvici. Z cesta vykrojíme kolieska. Na spodné cesto natresírujeme krém, prikryjeme druhým cestom, opäť natresírujeme krém. Zdobíme tak, že na tanier rozotrieme jahodovú pastu, na ktorú preložíme dezert ozdobený čokoládovou mriežkou, jahodou a lístkom medovky.

