


veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

Gurme Lezzetlere *Zarif Dokunuş*

TARİF KOLEKSİYONU







Ice-ritler

Summer Tartelette	8	Soft XL Cookies	38
Valentino for Two	12	Twist	42
Sustainable Travelling Cake	16	Forastero	46
Hazelnut Cookies	22	Hazelnut Sea Salt Biscuits	50
Peanut Bar	26	Peanuts Brownie	54
Kiss	30	Ginger Pumpkin, Milk Chocolate & Caramel Entremets	58
Autumn Tart	34	Dessert in Glass	62
		Chocolate Almond Bar	66



Her seviyeden profesyonele ilham vermek üzere hazırlanan
bu tarifler, yaratıcılığınızı bir üst seviyeye taşıyarak
müşterilerinize her defasında unutulmaz deneyimler
sunmanız için tasarlanmıştır.





Gurme Lezzetlere *Zarif Dokunuş* Hakkında

Zahmetsizce enfes ve zarif tatlılar hazırlamanın sırlarını keşfedİN. Veliche™ Gourmet olarak, beş usta şefin kolay uygulanabilir fakat bir o kadar da seçkin tariflerini içeren tarif koleksiyonumuz **Gurme Lezzetlere Zarif Dokunuş** kitabını paylaşmaktan büyük heyecan duyuyoruz. Deneyim seviyesi ne olursa olsun her şefin, uzman ipuçları ve tekniklerden faydalanabileceğine inanıyoruz.

Bu kitapta yer alan her tarif, usta şeflerimiz Peter Rimmelzwaal, Joeri Vanderkerkhove, Piet de Vos, Roel Wagenaar, and Willem Verlooy tarafından özenle hazırlanmış olup, pratik ve ihtişamın nasıl kusursuzca dengelenebileceğini gözler önüne seriyor. **Veliche Gourmet** ürünleriyle hazırlanan bu rafine fakat kolay hazırlanan tatlıların, müşterilerinizi etkilemenize ve işinizi bir üst seviyeye taşımanıza ilham verecek olmasından büyük mutluluk duyuyoruz.



Eşsiz *Çikolata Deneyimi*





Summer

Tartelletta

Yazın enerjisi tek lokmada:
hafif, ferah ve çok lezzetli





Dizin

- I. Bademli Tart Hamuru
- II. Hindistan Cevizli Dolgu
- III. Passion Fruit (Çarkıfelek) Kreması
- IV. Hindistan Cevizi Kreması
- V. Taze Mango ve Fesleğen Pelte-peltesi
- VI. Nötr Jöle

I.

Bademli Tart Hamuru

Malzemeler

- 140 g tereyağı
- 130 g pudra şekeri
- 2 g tuz
- 80 g bütün yumurta
- 270 g un (T45 tipi)
- 40 g badem tozu
- 80 g mısır nişastası

Hazırlanışı

1. Tereyağı, pudra şekeri ve tuzu pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
2. Yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin.
3. Son olarak badem tozu, mısır nişastası ve unu ekleyip hamur haline getirin.
4. Kullanımdan önce buzdolabında soğutun.

5. Hamuru 2 mm kalınlığında açın.
6. 155°C'de 13 dakika pişirin.
7. Tart kalıbını çıkarın ve aynı sıcaklıkta 5 dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın.
8. Tartın içini yumurta sarısı (2/3) ve krema (1/3) karışımıyla fırçalayın, ardından (II) numaralı tarifle devam edin.

II.

Hindistan Cevizli Dolgu

Malzemeler

- 70 g badem tozu
- 70 g rendelenmiş Hindistan cevizi
- 130 g pudra şekeri
- 100 g yumurta
- 130 g tereyağı

- 10 g mısır nişastası
- 2 g limon kabuğu rendesi
- Veliche beyaz çikolata parçacıkları

Hazırlanışı

1. Tüm malzemeleri mutfak robotunda karıştırın.
2. Pişmiş tart tabanına 35 g kadar sıkın.
3. Üzerine birkaç beyaz çikolata parçası ekleyin.
4. 150°C'de 12 dakika pişirin.
5. Soğumaya bırakın.



III.

Passion Fruit (Çarkıfelek) Kreması

Malzemeler

- 100 g passion fruit püresi
- 45 g mango püresi
- 80 g şeker
- 140 g bütün yumurta
- 70 g yumurta sarısı
- 3,5 g jelatin tozu
- 20 g su
- 100 g tereyağı
- 100 g **Veliche Obsession**
30% Beyaz Çikolata

Hazırlanışı

1. Jelatin tozunu soğuk suyla karıştırın ve kıvam alması için bekletin.
2. Püreleri ve şekeri kaynatın.
3. Yumurtalarla yumurta sarısını çırpın.
4. Sıcak püreyi yumurta karışımına ekleyin, iyice karıştırın ve 84°C'ye kadar ısıtın.
5. Ocaktan alın, jelatin ve beyaz çikolatayı ekleyin.
6. 38°C'ye kadar soğutun, ardından tereyağını ekleyip el blenderı ile kısa süre karıştırın.
7. Hemen kullanın.

IV.

Hindistan Cevizi Kreması

Malzemeler

- 250 g krema (%35 yağ oranlı)
 - 100 g Hindistan cevizi püresi (%100)
 - 200 g Hindistan cevizi kreması (%19 yağ oranlı)
 - 6 g jelatin tozu
 - 30 g su
 - 150 g **Veliche Obsession 30%**
Beyaz Çikolata
 - 10 g Malibu likörü veya Akçaağaç şurubu*
- *Alkolsüz isteyenler için Akçaağaç şurubu

Hazırlanışı

1. Jelatin tozu ve suyu karıştırarak jelatin kitlesi oluşturun.
 2. Kremayı ve Hindistan cevizi püresini 45°C'ye kadar ısıtın.
 3. Jelatini mikrodalgada kaynama noktasına kadar getirin.
 4. Jelatini kremanın içine karıştırın, ardından Hindistan cevizi kremasını ilave edin.
 5. Beyaz çikolatayı 40°C'de eritin ve kremayı üç aşamada ekleyin.
 6. El blenderı ile pürüzsüz hale getirin.
 7. 12 saat buzdolabında dinlendirin.
 8. Servisten önce kremayı çırparken Malibu ekleyin.*
- *Servisten önce kremayı çırparken Akçaağaç şurubu ekleyin.





V.

Mango ve Fesleğen Pelte-peltesi

Hazırlanışı

1. Taze mangoyu küçük küpler halinde doğrayın.
2. Passion fruit ekleyin.
3. Fesleğeni ince doğrayın ve karışıma ekleyin.
4. Damak zevkinize göre dengeyi ayarlayın.

VI.

Nötr Jöle

Hazır nötr jöleye tartları daldırın ve jöleyi püskürtün. Bu adım, tartların kurumasını önlemek açısından önemlidir

Son Dokunuş

1. Tartöletleri tamamen soğuttuktan sonra passion fruit kreması ile doldurun.
2. Hindistan cevizi kremasını çırpın ve düz uçlu sıkma başlığı ile tartın kenarlarına çiçek formunda sıkın.
3. Ortasına taze mango pelte-peltesinden ekleyin.
4. Tartları 30 dakika dondurucuda bekletin ve ardından nötr jöleyle kaplayın.
5. Üzerini taze lime rendesi veya Hindistan cevizi ile süsleyin.





Valentino

for two

Romantik bir dokunuş: Çikolata ve meyvenin zarif birleşimi, iki kişi için kusursuz bir tat



4 Adet Pasta İçin Tarif

Kalıp: Kek çemberi Ø12 cm

İç dolgu: Ø10 cm

Ürünler



Dizin

- I. Bademli ktır taban
- II. Çikolatalı bademli pandispanya
- III. Ahududulu komposto
- IV. Kırmızı meyveli krema
- V. Kakuleli sütlü bitter çikolata mousse
- VI. Sütlü çikolata kreması
- VII. Kırmızı çikolata glaze

I.

Bademli Ktır Taban

Malzemeler

- 100 g tereyağı
- 100 g şeker
- 100 g badem tozu
- 100 g un
- 1 g tuz
- (Yukarıdaki malzemelerle 300 g crumble yapın — adım I & II)
- 120 g **Veliche Intense 35% Sütlü Çikolata**
- 55 g krep kırığı
- 15 g badem yağı

Hazırlanışı

1. Tuz, şeker, badem tozu ve unu karıştırın.
2. Tereyağını yüksek hızda ekleyin, tamamen karışmadan önce durdurun (ktır kalmalı).
3. Hamuru tepsiye yayın, 160°C'de 14 dakika pişirin.
4. Sütlü çikolatayı eritip badem yağıyla karıştırın.
5. Üzerine ktır karışım ve crumble'ı ekleyip birleştirin.
6. 2,5 mm kalınlığında açın, 11 cm çapında diskler kesin ve dondurun.

II.

Çikolatalı Bademli Pandispanya

Malzemeler (60x40 cm tepsi için)

- 185 g bütün yumurta
- 30 g yumurta sarısı
- 150 g şeker (I)
- 170 g badem tozu
- 45 g un
- 10 g Gerkens kakao tozu
- 27 g tereyağı
- 125 g yumurta beyazı
- 30 g şeker (II)
- 1 g tuz

Hazırlanışı

1. Yumurta beyazı ve şekeri (I) çırpın.
2. Ayrı bir kaptaki yumurta, şeker (II) ve badem tozunu çırpın.
3. Eritilmiş tereyağını ekleyin.
4. Kar haline gelen yumurta beyazını spatula ile karışıma yedin.
5. Un, kakao ve tuzu ekleyip homojen hale getirin.
6. 215°C'de pişirin, soğutun, Ø10 cm kesip her pasta için 2 disk hazırlayın.

Çikolata ve meyvenin eslişmesi



III.

Ahududu Pelte-peltesi

Malzemeler

- 320 g ahududu püresi
- 125 g şeker
- 6 g pektin
- 250 g ahududu parçaları
- 40 g limon suyu
- 20 g balsamik sirke
- 3 g jelatin tozu
- 15 g su

Yöntem

1. Jelatini soğuk suyla karıştırın.
2. Şeker ve pektini karıştırın.
3. Püreyi kaynatın, şeker ve pektini ekleyin, 2 dakika daha kaynatın.
4. Limon suyu, sirke ve jelatini ekleyin.
5. Ahududu parçalarını ekleyip karıştırın. Hemen kullanın.



IV.

Kırmızı Meyveli Krema

Malzemeler (60x40 cm tepsi için)

- 80 g frenk üzümü püresi
- 170 g ahududu püresi
- 45 g lime suyu
- 125 g şeker
- 250 g bütün yumurta
- 100 g yumurta sarısı
- 5 g jelatin tozu
- 25 g su
- 110 g tereyağı
- 110 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**

Hazırlanışı

1. Jelatini soğuk suyla karıştırın.
2. Püre ve şekeri kaynatın.
3. Yumurtaları çırpın, sıcak püreyi ekleyip 84°C'ye kadar ısıtın.
4. Jelatini ekleyin, ardından 38°C'ye kadar soğutun.
5. Beyaz çikolata ve tereyağını ekleyip blender ile karıştırın.
6. Hemen kullanın.



V.

Kakuleli Sütlü Bitter Çikolata Mousse

Malzemeler

- 340 g krema (%35)
- 140 g **Veliche Intense 35% Sütlü Çikolata**
- 30 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- 60 g pastörize yumurta sarısı
- 60 g şeker
- 20 g su
- 115 g süt
- 2 g kakule tozu
- 6 g jelatin tozu
- 30 g su
- 10 g mısır nişastası
- 2 g limon kabuğu rendesi
- Veliche beyaz çikolata parçacıkları

Hazırlanışı

1. Jelatini soğuk suyla karıştırın.
2. Su ve şekeri 120°C'ye kadar kaynatıp yumurta sarılarına ekleyin (pâte à bombe).
3. Kremayı yumuşak Chantilly kıvamına çırpın.
4. Sütü kakule ile kaynatın, jelatini ekleyin, çikolatalarla ganaj yapın (35°C).
5. Ganajı pâte à bombe karışımıyla birleştirin, kremayı ekleyin.
6. Kek çemberine doldurun, içine iç dolguyu yerleştirin, dondurun.



VI.

Sütlü Çikolata Kreması

Malzemeler

- 750 g krema (%35)
- 5 g jelatin tozu
- 25 g su
- 20 g glikoz
- 20 g trimolin (invert şeker)
- 220 g **Veliche Intense 35% Sütlü Çikolata**

Hazırlanışı

1. Jelatini suyla karıştırın.
2. Kremayı glikoz ve trimolinle 60°C'ye kadar ısıtın.
3. Jelatini eritip ekleyin.
4. Kremayı sütlü çikolatayla karıştırın.
5. El blenderı ile pürüzsüz hale getirin.
6. 12 saat buzdolabında dinlendirin, ardından istenen kıvama kadar çırpın.

VII.

Kırmızı Çikolata Glaze

Malzemeler

- 12 g jelatin
- 60 g su (I)
- 150 g **Veliche Intense 35% Sütlü Çikolata**
- 20 g **Veliche Intense 35% Sütlü Çikolata**

- 90 g yoğunlaştırılmış süt
- 135 g glikoz
- 135 g şeker
- 65 g su (II)
- 2 g kırmızı yağ bazlı gıda boyası

Hazırlanışı

1. Jelatini soğuk su (I) ile karıştırın.
2. Su (II) ve şekeri 103°C'ye kadar kaynatın, glikoz ekleyin.
3. Ocaktan alın, jelatini ekleyin.
4. Ardından yoğun süt, çikolata ve renklendiriciyi ekleyin.
5. El blenderı ile pürüzsüz hale getirin.
6. Kullanımdan önce 35°C'ye ısıtın.

Hazırlık Süreci

1. 10 cm çember içinde iç dolgu hazırlayın:
 - 1 kat pandispanya
 - Üzerine ahududu pelte-peltesi
 - Üzerine 1 kat daha pandispanya
 - En üste kırmızı meyve kreması (yükseklik 3 cm'yi geçmesin).
 - Dondurun.
2. 12 cm çemberi asetatla kaplayın, yarısına kadar mousse ile doldurun.
3. Donmuş iç dolguyu ortasına yerleştirin.
4. En üste bademli ktır tabanı ekleyin, 4 cm toplam yükseklik oluşturun.
5. Dondurun.
6. Sütlü çikolata kremasını çırpın, gül formunda süsleyin (Ø10 cm).
7. Donmuş haldeyken kırmızı kadife sprey sıkın.
8. Pastayı kırmızı glaze ile kaplayın, donmuş gülü üstüne yerleştirin.
9. Gül yaprakları ve jöle damlalarıyla süsleyin.



Sustainable *Travelling Cake*

Sürdürülebilir gurme lezzet:
yolculuklara hazır bir yol arkadaşı



Dizin

- I. Kruvasan Kek
- II. Çikolatalı Kruvasan Ktır Tabaka
- III. Karamelli Cappuccino Ganaj
- IV. Çikolata Çantası



I.

Kruvasan Keki

Malzemeler (60x40 cm tepsi için)

- 540 g yumurta akı
- 540 g şeker
- 360 g yumurta sarısı
- 830 g bütün yumurta
- 1180 g şeker
- 18 g tuz
- 1880 g kavrulmuş kruvasan tozu
- 700 g tereyağı

Hazırlanışı

1. Bir önceki günden kalan kruvasanları kullanın veya artanları dondurun.
2. Kruvasanları ikiye kesin ve 160°C'de, fanlı fırında 20 dakika kavurun.
3. Soğuduktan sonra toz haline getirin.
4. Yumurta akı ve şekeri çırpılarak beze (mereng) hazırlayın.
5. Aynı anda yumurta sarısı, yumurta, şeker ve tuzu karıştırın.
6. Beze hazır olduğunda, kruvasan tozu ve sıcak eritilmiş tereyağını yumurta karışımına ekleyin.
7. Son olarak merengi tek adımda yavaşça karışıma ekleyin.
8. Yaklaşık 6 kg karışımı 60x40 cm çerçeveye dökün ve 160°C fanlı fırında 40 dakika pişirin.

II.

Çikolatalı Kruvasan Ktır Tabaka

Malzemeler (60x40 cm tepsi için)

- 950 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- 240 g kanola yağı
- 6 g tuz
- 630 g kavrulmuş, ezilmiş kruvasan

Hazırlanışı

1. Çikolatayı eritin.
2. Yağ ve tuzu ekleyin.
3. Ezilmiş kavrulmuş kruvasanları karışıma ilave edin.
4. Yaklaşık 1800 g karışımı kekin üstüne yayın (60x40 cm çerçeve başına).



III.

Karamelli Cappuccino Ganaj

Malzemeler (60x40 cm tepsi için)

- 1350 g krema (%35 yağ)
- 150 g kırılmış kahve çekirdeği
- 1650 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**
- 15 g tuz

Hazırlanışı

1. Kremayı kaynatın, kaynadıktan sonra kırılmış kahve çekirdeklerini ekleyin.
2. Üzerini streç filmle kapatıp 15 dakika demleyin.
3. Kahveyi süzün ve eksilen kremayı tamamlayın.
4. 65°C'ye kadar ısıtın ve çikolata ile tuzun üzerine dökün.
5. Ganaj kıvamına gelene kadar karıştırın, blenderdan geçirin ve oda sıcaklığında kristalleşmeye bırakın.

IV.

Çikolata Çantası

Malzemeler (60x40 cm tepsi için)

- 2000 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**
- Siyah toz boya
- Gümüş toz boya

Hazırlanışı

1. Pastanın boyutlarında (14x8x6 cm) bir karton kutu hazırlayın.
2. Kutunun iç yüzeyini alüminyum folyo ile kaplayın.
3. Karamel çikolatayı eritin ve temperleyin.
4. 46x15 cm'lik alüminyum üzerine ince bir tabaka çikolata yayın.
5. Çikolatayı kutunun etrafına kaplayarak "çanta" formu oluşturun.
6. Kristalleşmeye bırakın, ardından folyoyu çıkarın.







Hazelnut *Cookies*

Fındık ve çikolatanın sıcak uyumu:
Basit, şık ve çok lezzetli





Dizin

- I. Çikolatalı Kurabiyeler
- II. İpeksi, Yumuşak Karamel
- III. Fındık Praliné

I.

Çifte Çikolatalı Kurabiye

Malzemeler

- 57 g esmer şeker
- 45,5 g tereyağı
- 16 g yumurta
- 76,5 g un
- 12,5 g Gerkens kakao tozu
- 0,5 g kabartma tozu
- 0,5 g tuz
- 0,6 g deniz tuzu
- 64 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- 37,5 g öğütülmüş fındık

Hazırlanışı

1. Yumuşamış tereyağını ve esmer şekeri birlikte karıştırın.
2. Yumurtayı ekleyin, ardından un, kakao, kabartma tozu, tuz ve tuzu ilave edin.
3. Son olarak çikolata parçaları ve öğütülmüş fındığı ekleyin.
4. Hamuru 70 g'lık parçalara ayırın.
5. 165°C'de 5 dakika pişirin, ardından 8,5 cm çapında bir halka ile kesin.
6. 2 dakika daha pişirin, ardından tekrar halka ile şekil vererek mükemmel yuvarlak form elde edin.

II.

İpeksi, Yumuşak Karamel

Malzemeler

- 18 g glikoz (I)
- 17 g şeker
- 35 g krema (%35 yağ)
- 9 g tam yağlı süt
- 10 g glikoz (II)
- 0,01 g deniz tuzu
- 12 g tereyağı

Hazırlanışı

1. Şeker ve glikozu (I) birlikte 185°C'ye kadar kaynatın.
2. Kremayı, sütü, glikozu (II) ve tuzu karıştırın, sıcak şeker karışımına ekleyin.
3. 105°C'ye kadar kaynatın, ardından 70°C'ye kadar soğutun.
4. Tereyağını ekleyin ve sürekli karıştırın.
5. Soğuduktan sonra her kurabiyenin üzerine 3 nokta halinde karamel sıkın.



III.

Fındık Praliné

Malzemeler

- 100 g kabuksuz fındık
- 50 g şeker
- 17 g su
- 2 g deniz tuzu

Hazırlanışı

1. Fındıkları 160°C'de 15 dakika kavurun.
2. Şeker ve suyu 180°C'ye kadar kaynatın, ardından fındıkların üzerine dökün.
3. Soğuduktan sonra deniz tuzu ile birlikte mutfak robotunda çekin.
4. Karışım tamamen soğuduğunda her kurabiye'nin üzerine 3 nokta halinde praliné sıkın.

Fındık ve çikolatadan
gelen lezzet







Peanut Bar

Fıstık kreması, torrone parçaları ve yoğun çikolata:
çıtır – kremi bir bar deneyimi



Tarif

Dizin

- I. Fıstıklı Praliné
- II. İpeksi, Yumuşak Karamel
- III. Karamelize Fıstıklar

I.

Fıstıklı Praliné

Malzemeler

- 100 g yer fıstığı
- 50 g şeker
- 17 g su
- 2 g deniz tuzu

Hazırlanışı

1. Fıstıkları 160°C'de kavurun.
2. Şeker ve suyu 180°C'ye kadar kaynatın, ardından fıstıkların üzerine dökün.
3. Soğuduktan sonra tuzu ekleyin ve mutfak robotunda pürüzsüz bir pralin kıvamına gelene kadar çekin.

II.

İpeksi, Yumuşak Karamel

Malzemeler

- 18 g glikoz (I)
- 17 g şeker
- 35 g krema (%35 yağ)
- 9 g tam yağlı süt
- 10 g glikoz (II)
- 0,01 g deniz tuzu
- 12 g tereyağı

Hazırlanışı

1. Şeker ve glikozu (I) birlikte 185°C'ye kadar kaynatın.
2. Kremayı, sütü, glikozu (II) ve tuzu karıştırın; sıcak karamelin üzerine dökün.
3. 105°C'ye kadar kaynatın, ardından 70°C'ye kadar soğutun.
4. Tereyağını ekleyin ve sürekli karıştırarak emülsifiye edin.

III.

Karamelize Fıstıklar

Malzemeler

- 100 g yer fıstığı
- 22 g şeker
- 8 g su

Hazırlanışı

1. Fıstıkları 160°C'de hafifçe kavurun.
2. Şeker ve suyu 110°C'ye kadar kaynatın, ardından fıstıkların üzerine dökün.
3. Spatula ile karıştırarak şekerin kristalleşmesini ve fıstıkların karamelize olmasını sağlayın.





Kiss

**Limon merengue, taze çilek aromalı krema ve,
vanilyalı çikolatalı chantill:**

zarif üç katmanlı tatlıda romantik bir dokunuş



Dizin

- I. 3 Adet Mini Pasta
- II. Limonlu Beze
- III. Çilekli Krema
- IV. Vanilyalı Çikolatalı Şantili Krema



I.

Limonlu Beze

Malzemeler

- 120 g yumurta akı
- 200 g şeker
- 2 g limon kabuğu rendesi
- 3 g portakal çiçeği suyu

Hazırlanışı

1. Şekeri portakal çiçeği suyu ile karıştırın.
2. Yumurta aklarını ekleyin; ilk dakikada şeker çözme için düşük hızda, ardından sert bir beze elde edene kadar yüksek hızda çırpın.
3. En son limon kabuğu rendesini ekleyin.
4. Nozul No:10 kullanarak silikon mat üzerine 10 cm kareler halinde sıkın.
5. 90°C'de, hava çıkışı açık şekilde 3 saat pişirin.

II.

Çilekli Krema

Malzemeler

- 80 g frambuaz püresi
- 40 g jelatin kütlesi (1/5 oranında hazırlanmış)
- 100 g mascarpone peyniri
- 350 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**
- 390 g çilek püresi

Hazırlanışı

1. Frambuaz püresini jelatin kütlesiyle birlikte 80°C'ye kadar ısıtın.
2. Karışımı mascarpone ve çikolatanın üzerine dökün, karıştırın.
3. Çilek püresini ekleyin ve el blenderıyla emülsiyon oluşturun.





III.

Vanilyalı Çikolatalı Şantili Krema

Malzemeler

- 400 g krema (%35 yağ)
- 4 g vanilya çubuğu
- 30 g jelatin kütlesi (1/5 oranında hazırlanmış)
- 180 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**
- 400 g sıvı krema (%35 yağ)

Hazırlanışı

1. Kremayı vanilya ile birlikte 80°C'ye kadar ısıtın.
2. Jelatini ekleyin ve karışımı çikolatanın üzerine dökün.
3. Sıvı kremayı ekleyin ve el blenderıyla düzgün bir emülsiyon elde edin.
4. Buzdolabında bir gece dinlendirin.
5. Kullanım öncesi sert kıvam alana kadar çırpın.

Hazırlık Süreci

1. Bir beze karesinin üzerine 1 cm kalınlığında çilekli krema sıkın.
2. Üzerine ikinci beze karesini yerleştirin ve vanilyalı çikolata şantiyi sıkın.
3. Üçüncü ve son beze karesiyle kapatın.
4. Kalan şanti ile pastanın tamamını kaplayın.
5. Üstünü pembe beze çubuklarıyla süsleyin.
6. Pudra şekeri serpin, dondurulmuş kurutulmuş frambuazlar ve şeker hamuru dudak dekorlarıyla tamamlayın.







Autumn *part*

Yoğun bitter çikolata ve ipeksi krema:
kadifemsi bir lezzet





Dizin

- I. Çikolatalı Pâté Sablé (Kurabiye Tabanı)
- II. Çikolatalı Sacher Bisküvi
- III. Bitter Çikolatalı Crèmeux
- IV. Vanilyalı Creme Anglaise
- V. Bitter Çikolatalı Chantilly
- VI. Çikolata Sprey

I.

Çikolatalı Pâté Sablé (Kurabiye Tabanı)

Malzemeler

- 82 g badem tozu
- 156 g nişasta
- 52 g Gerkens kakao tozu
- 490 g un
- 4 g tuz
- 272 g pudra şekeri
- 286 g tereyağı
- 158 g yumurta

Hazırlanışı

1. Tereyağı, pudra şekeri, tuz ve badem tozunu pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
2. Yumurtaları ekleyin, ardından elenmiş un, kakao tozu ve nişastayı ilave edin.
3. 3 mm kalınlığında açın ve tırtıklı tart kalıbına yerleştirin.

II.

Çikolatalı Sacher Bisküvi

Malzemeler

- 360 g %50 badem oranlı marzipan
- 169 g yumurta sarısı
- 120 g yumurta
- 60 g un
- 40 g Gerkens kakao tozu
- 80 g tereyağı
- 80 g kakao kitlesi
- 200 g yumurta beyazı
- 150 g kakao parçacıkları

Hazırlanışı

1. Tereyağını kakao kitlesiyle birlikte eritin.
2. Marzipanı mikserin spatula ucuyla pürüzsüz hale getirin.
3. Yumurtaları ve yumurta sarılarını yavaşça ekleyin, karışımında topak kalmamasına dikkat edin.
4. Çırpma telini takın ve karışımı açık renkli, kabarık hale gelene kadar çırpın.
5. Yumurta beyazı ve şekeri çırpıp sert bir köpük elde edin, marzipan karışımına spatula ile yedirin.
6. Elenmiş un ve kakao tozunu üç aşamada ekleyin.
7. Eritilmiş tereyağı ve kakao kitlesini karışıma gezdirerek ekleyin.
8. Çikolatalı sablé tabanının üzerine dökün, kakao parçacıkları serpin.
9. 165°C'de 16 dakika pişirin.



III.

Bitter Çikolatalı Crèmeux

Malzemeler

- 310 g süt
- 310 g krema
- 135 g yumurta sarısı
- 105 g şeker
- 360 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**

Hazırlanışı

1. Süt ve kremayı tencerede ısıtın.
2. Yumurta sarısı ve şekeri birlikte çırpın.
3. Karışımı à l'anglaise yöntemiyle 82°C'ye kadar pişirin.
4. Çikolatayı ekleyin ve el blenderıyla pürüzsüz hale getirin.
5. 150 g karışımı yuvarlak kalıba dökün (iç katman için).

IV.

Vanilyalı Creme Anglaise

Malzemeler

- 500 g krema
- 120 g yumurta sarısı
- 125 g şeker
- 100 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**
- 1 adet vanilya çubuğu
- 25 g jelatin kütlesi

Hazırlanışı

1. Kremayı tencerede ısıtın.
2. Yumurta sarısı ve şekeri karıştırın.
3. 82°C'ye kadar pişirin (à l'anglaise yöntemi).
4. Çikolata ve jelatini ekleyin, el blenderıyla karıştırın.
5. Daha önce hazırlanmış çikolatalı crèmeux'nun üzerine 150 g dökün (iç katman için).

V.

Bitter Çikolatalı Chantilly

Malzemeler

- 2144 g krema
- 856 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**

Hazırlanışı

1. Kremanın dörtte birini ısıtın, çikolatayla ganaj hazırlayın.
2. Kalan kremayı ekleyin ve karıştırın.
3. Bir gece buzdolabında dinlendirin.
4. Ertesi gün çırparak sıkı bir kıvam elde edin.
5. Kek kalıbının kenarlarını bu şantiyle kaplayın, iç dolguyu yerleştirin.

VI.

Bitter Çikolatalı Chantilly

Malzemeler

- 600 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- 400 g kakao yağı

Hazırlanışı

1. Çikolatayı ve kakao yağını birlikte eritin.
2. 35°C civarında püskürtün.
3. Tartın tamamen donmuş olduğundan emin olun.



Hazırlık Süreci

1. Tart tamamen donmuş haldeyken üzerine çikolata spreyi katmanı uygulayın.
2. Pişmiş Sacher tabanı üzerine yerleştirin ve crèmeux ile zarif bir şekilde süsleyin.
3. Gerçek sonbahar görünümü için üzerine yaprak dekorları yerleştirin.





Soft XL *Cookies*

Yoğun ikolata, yumuşak i dolgu:
XL mutluluk



12 Adet Kurabiye İçin Tarif

Ürünler

Dizin

- I. Yumuşak kurabiyeler
- II. Kaju kreması
- III. Büyük çikolata parçaları
- IV. Süsleme malzemeleri



I.

Yumuşak Kurabiyeler

Malzemeler

- 300 g tereyağı
- 200 g esmer şeker
- 200 g şeker
- 200 g tam yumurta
- 1,2 g deniz tuzu
- 4 g vanilya çubuğu
- 580 g un (T55)
- 60 g Gerkens kakao tozu
- 12 g kabartma tozu
- 180 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**

Hazırlanışı

1. Tereyağını yumuşatın ve esmer şeker ile kamış şekerini mikserde (paddle ucu ile) karıştırın.
2. Yumurtaları azar azar ekleyin, ardından deniz tuzu ve vanilya çubuğunu ekleyin.
3. Elenmiş un, kakao tozu ve kabartma tozunu ilave edin.
4. Karışımı tamamlayın ve 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. 5,5 cm çapında dondurma kaşığıyla yaklaşık 60 g hamur alın, fırın tepsisine yerleştirin ve üstünü düzleştirin.
6. Üzerine 15 g **Veliche Emotion 58%** çikolata parçası yerleştirin.
7. Üzerini bir kat daha (60 g) kurabiye hamuruyla kapatın.
8. 180°C'de, fanlı fırında 10 dakika, hava çıkışı kapalı şekilde pişirin.

II.

Kaju Kreması

Malzemeler

- 400 g kavrulmuş kaju fıstığı
- 1 g deniz tuzu
- 75 g kuru üzüm
- 40 g ayçiçek yağı

Hazırlanışı

1. Tüm malzemeleri mutfak robotuna alın, pürüzsüz ve kremamsı bir kıvam elde edene kadar çekin.

III.

Büyük Çikolata Parçaları

Malzemeler

- Yeterli miktarda **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- %1 oranında su

Hazırlanışı

1. Bitter çikolatayı temperleyin.
2. İçine %1 oranında su ekleyin, iyice karıştırın.
3. 1,5-2 cm uzunluğunda ve genişliğinde şeritler halinde sıkın.
4. Hafifçe sertleşince aynı ölçülerde parçalar halinde kesin.
5. Kenara alın ve bekletin.

IV.

Süslemeler

Malzemeler

- Yeterli miktarda şekerlenmiş portakal kabuğu
- Yeterli miktarda antep fıstığı
- Yeterli miktarda kuru kayısı
- Mini karamel

Hazırlık Süreci

1. Kurabiyeler fırından çıktıktan sonra hâlâ ılıkken, üstlerine büyük çikolata parçaları yerleştirin.
2. Kaju kremasından küçük noktalar halinde sıkın ve çeşitli süsleme malzemelerini serpin.

Şefin Notu:

Kurabiyeler ılık servis edilmelidir. İçindeki erimiş çikolata ve yumuşak hamur dokusu en iyi şekilde hissedilir.



Yoğun çikolata
sevenlere



Twist

**Ktır Hamur, pürüzsüz krema ve
çikolata kaplama:**
her ısırıkta zarif bir tatlı deneyimi



Tarif

Ürünler

Dizin

- I. Çikolatalı Kek
- II. Antep Fıstıklı Kek
- III. Portakal Çiçeği Şurubu
- IV. Çikolata Kaplama
- V. Pralin Kreması



I.

Çikolatalı Kek

Malzemeler (30 cm uzunluğunda 3 silindir kalıp için)

- 72 g tereyağı
- 24 g şeker
- 60 g invert şeker
- 102 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- 64 g UHT krema (%35 yağ)
- 140 g tam yumurta
- 1 g deniz tuzu
- 96 g un
- 36 g Gerkens kakao tozu
- 4 g kabartma tozu

Hazırlanışı

1. Tereyağını, şekeri ve invert şekeri birlikte karıştırın.
2. 30°C'de hazırlanmış ganajı (çikolata + krema) ekleyin ve homojen hale gelene kadar karıştırın.
3. Yumurtaları ve tuzu yavaş yavaş ekleyin.
4. Son olarak, elenmiş un, kakao tozu ve kabartma tozunu ekleyin.

II.

Antep Fıstıklı Kek

Malzemeler (30 cm uzunluğunda 3 silindir kalıp için)

- 93 g tereyağı
- 87 g %100 Antep fıstığı ezmesi
- 120 g şeker
- 12 g invert şeker

- 144 g tam yumurta
- 1,5 g deniz tuzu
- 136 g un
- 6 g kabartma tozu

Hazırlanışı

1. Tereyağını, şekeri ve invert şekeri birlikte karıştırın.
2. Karışım pürüzsüz hale geldiğinde, fıstık ezmesini ekleyin ve karıştırın.
3. Yumurtaları ve tuzu yavaşça ekleyin.
4. Son olarak elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyin.



III.

Portakal Çiçeği Şurubu

Malzemeler

- 200 g taze portakal suyu
- 280 g su
- 180 g şeker
- 6 g portakal çiçeği özü

Hazırlanışı

1. Şekeri suyla birlikte kaynatın.
2. Portakal suyunu ve portakal çiçeği özünü ekleyin.

IV.

Çikolata Kaplama

Malzemeler

- 500 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**
- 0,7 g yeşil gıda boyası

Hazırlanışı

1. Çikolatayı eritin, gıda boyasını ekleyin ve temperleyin.
2. 25 x 17 cm boyutlarında plastik bir tabaka üzerine 2 mm kalınlığında yayın.

V.

Pralin Kreması

Malzemeler

- 260 g %65 pralin
- 174 g saf Antep fıstığı ezmesi
- 62 g kakao yağı
- 2 g deniz tuzu

Hazırlanışı

1. Kakao yağını 40°C'ye kadar eritin.
2. Üzerine pralin ve fıstık ezmesini dökün, iyice karıştırın.
3. Kristalize olmasına izin verin, ardından dokusunu hafifletmek için çırpın.

Hazırlık Süreci

1. Sıkma torbasını, çikolatalı kek hamuru ve fıstıklı kek hamurunu dönüşümlü olarak doldurun.
2. Her kalıba spiral şekilde yaklaşık 370 g hamur sıkın.
3. 175°C'de 25 dakika pişirin.
4. Fırından çıktıktan sonra hâlâ ılık haldeyken kalıptan çıkarın ve 15 saniye boyunca tamamen portakal çiçeği şurubuna batırın.
5. Şurubu tamamen emmesi için soğumaya bırakın.
6. Kenarlarını düzeltin ve uzunluğu 28 cm olacak şekilde kesin.
7. Keki 28 x 17 cm ölçüsünde plastik bir tabaka ile sarın, 2 mm temperlenmiş çikolata ile kaplayın.
8. 16–18°C'de donmaya bırakın.
9. Plastik tabakayı çıkarın, üstüne pralin kreması sıkın.
10. Son olarak Antep fıstığı ve kakao parçalarıyla süsleyin.

Tek lokmada gelen
mutluluk



Forastero

Karamel tonları ve yoğun kakao:
etkileyici bir deneyim



Tarif

Ürünler



Dizin

- I. Kavrulmuş Badem Tabanı
- II. Karamelize Elma ve Passion Meyvesi Dolgusu
- III. Bitter Karamel Mus
- IV. Bitter Çikolata Kabuğu
- V. Çikolata Parıltı Kaplaması

I.

Kavrulmuş Badem Tabanı

Malzemeler

- 140 g Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata
- 30 g kolza (kanola) yağı
- 80 g pirinç gevreği
- 100 g iri kırılmış badem
- 1,5 g deniz tuzu

Hazırlanışı

1. Çikolatayı 45°C'de eritin, yağı ekleyip karıştırın.
2. Diğer tüm malzemeleri ekleyin ve homojen bir karışım elde edin.
3. Silikon kalıba 15 g dökün; 4 cm çapında, 1 cm yüksekliğinde disk şekli verin.
4. 16-18°C'de sertleşmeye bırakın.

II.

Karamelize Elma ve Passion Meyvesi Dolgusu

Malzemeler

- 100 g şeker
- 150 g doğal elma suyu
- 70 g passion fruit püresi
- 140 g taze elma (küçük küpler halinde)
- 10 g mısır nişastası

Hazırlanışı

1. Şekeri karamelize edin, ardından elma suyunu ekleyerek pişirmeyi durdurun.
2. Küp doğranmış elma, passion fruit püresi ve nişastayı ekleyin.
3. Kaynamaya başlayınca karışım koyulaşacaktır; bu noktada ocaktan alın.
4. Silikon kalıba dökün ve dondurun.



III.

Bitter Karamel Mus

Malzemeler

- 35 g şeker
- 105 g tam yağlı süt
- 1,2 g deniz tuzu
- 10 g jelatin kütlesi (1/5 oranında)
- 163 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- 350 g %35 yağlı çırpılmış krema

Hazırlanışı

1. Şekeri karamelize edin, soğuyunca toz haline getirin.
2. Sütü karamel tozu ile 80°C'ye kadar ısıtın.
3. Jelatin kitlesini ekleyin, ardından çikolatanın üzerine süzerek dökün ve ganaj oluşturun.
4. 35°C'ye geldiğinde, çırpılmış kremayı spatula ile yavaşça karıştırarak ekleyin.

IV.

Bitter Çikolata Kabuğu

Malzemeler

- 500 g **Veliche Essential 54% Bitter Çikolata**
- 300 g kakao yağı

Hazırlanışı

1. Kakao yağını 50°C'de eritin.
2. Çikolatanın üzerine döküp iyice karıştırın.
3. 35°C'de kullanın.

V.

Çikolata Parıltı Kaplaması

Malzemeler

- 140 g %35 UHT krema
- 40 g şeker
- 410 g glikoz
- 150 g jelatin kütlesi (1/5 oranında)
- 145 g **Veliche Essential 54% Bitter Çikolata**
- 700 g gümüş ayna glaze (silver mirror glaze)
- 6 g mor gıda boyası

Hazırlanışı

1. Krema, şeker ve glikozu kaynatın.
2. Jelatini ekleyip eritin, ardından çikolatanın üzerine dökün.
3. Renk tozuyla birlikte ayna glaze'i ekleyin.
4. El blender'ı ile pürüzsüz hale getirin.
5. 35–38°C'de kullanın.

Hazırlık Süreci

1. Silikomart Bloom 120 kalıbını karamel mousse ile doldurun, kenarlarını tamamen kaplayın.
2. Ortasına dondurulmuş karamelize elma-passion dolgusu yerleştirin (üstte 5 mm boşluk kalmalı).
3. Üzerini mousse ile kapatın ve dondurun.
4. Kalıptan çıkarın, önce çikolata kabuğuna daldırın, sonra kabuğun yüzeyinde yoğunlaşma oluşmadan glaze'e batırın.
5. Hazırlanan tatlıyı kavrulmuş badem tabanının üzerine yerleştirin.
6. Üzerini siyah sap ve beyaz çiçek dekoru yaparak tamamlayın.







Hazelnut Sea Salt

Biscuits

Fındık aroması ve deniz tuzu dokunuşu:
kusursuz tatlı – tuzlu dengesi



Tarif

Ürünler



Dizin

- I. Fındıklı Bisküvi
- II. Deniz Tuzlu Ganaj

I.

Fındıklı Bisküvi

Malzemeler

- 500 g un
- 60 g fındık tozu
- 140 g pudra şekeri
- 2 g tuz
- 280 g tereyağı
- 100 g yumurta

Hazırlanışı

1. Yumurtalar hariç tüm malzemeleri karıştırın, kumlu bir doku elde edin.
2. Yumurtaları ekleyip hamuru birbirine bağlayın.
3. Hamuru buzdolabında birkaç saat dinlendirin.
4. Hamuru 3 mm kalınlığında açın ve 4 cm çapında daireler kesin.
5. Delikli iki silikon mat arasında, 160°C'de 18 dakika pişirin.

II.

Deniz Tuzlu Ganaj

Malzemeler

- 137 g taze krema (%35 yağ)
- 10 g glikoz
- 3 g deniz tuzu
- 24 g tereyağı
- 15 g kakao yağı
- 300 g **Veliche Intense 35% Sütlu Çikolata**

Hazırlanışı

1. Kremayı, glikozu, tuzu, tereyağını ve kakao yağını 70°C'ye kadar ısıtın.
2. Karışımı çikolatanın üzerine dökün ve pürüzsüz bir ganaj emülsiyonu oluşturun.
3. 20°C'de kristalleşmeye bırakın.

Hazırlık Süreci

Yöntem

1. Ganajı mikserde (paddle ucu ile) çırpın.
2. Bisküvilerin arasını ganaj ile doldurun.
3. Üzerini altın yapraklarıyla veya kişisel logonuzla süsleyin.
4. Ganajın tekrar kristalleşmesini bekleyin ve servis edin.





Peanuts *Brownie*

Taze fıstık, yoğun brownie ve çikolata:
her ısırıkta çıtır tat





Dizin

- I. Çikolatalı Brownie
- II. Yumuşak Karamel
- III. Şekerle Kaplanmış Fıstıklar

I.

Çikolatalı Brownie

Malzemeler

- 500 g yumurta
- 400 g toz şeker
- 400 g esmer şeker
- 2 adet vanilya çubuğu
- 800 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**
- 540 g tereyağı
- 300 g taze krema (%35 yağ)
- 330 g un
- 400 g kavrulmuş tuzsuz fıstık

Hazırlanışı

1. Yumurtaları, şekerleri ve vanilya tohumlarını bir çırpma teliyle yavaşça karıştırın.
2. Aynı anda çikolatayı eritin, tereyağını ve kremayı ekleyin.
3. Bu ganajı yumurta karışımına dökün, ardından unu ekleyin.
4. 60×40 cm tepsiye 3600 g karışım yayın.
5. Üzerine kavrulmuş fıstıkları serpin ve 180°C'de yaklaşık 12 dakika pişirin.

II.

Yumuşak Karamel

Malzemeler

- 240 g glikoz şurubu
- 300 g şeker
- 180 g tatlı yoğunlaştırılmış süt
- 360 g taze krema (%35 yağ)
- 3 g tuz
- 2 adet vanilya çubuğu
- 480 g tereyağı

Hazırlanışı

1. Glikoz ve şekeri karamelize edin.
2. Karışımı yoğunlaştırılmış sütle durdurun.
3. Ardından kremayı, tuzu ve vanilya tohumlarını ekleyin.
4. Karışımı kaynatarak bir miktar suyunu buharlaştırın, 950 g'a ulaşana kadar.
5. Gerekirse fazla buharlaştırıp sonrasında eksik ağırlığı tamamlamak için su ekleyebilirsiniz.
6. Tereyağını ekleyin ve homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.
7. Buzdolabında kristalleşmeye bırakın.



III.

Şekerle Kaplanmış Fıstıklar

Malzemeler

- 30 g su
- 150 g şeker
- 1 adet vanilya çubuğu
- 0,5 g tuz
- 400 g kavrulmuş tuzsuz fıstık

Hazırlanışı

1. Fıstıklar hariç tüm malzemeleri kaynatın.
2. Ocağı kapatın, soğuk kavrulmuş fıstıkları ekleyin.
3. Karıştırarak fıstıkların etrafında kristalize bir şeker tabakası oluşmasını sağlayın.
4. Tepsiye yayın ve soğumaya bırakın.

Hazırlık Süreci

1. Soğumuş brownieleri dikdörtgen şeklinde kesin.
2. Üzerine bir hat şeklinde karamel sıkın.
3. Şeker kaplı fıstıklarla süsleyin.
4. Dilerseniz kişisel logonuzu da ekleyerek servis edin.





Ginger Pumpkin, Milk Chocolate &

Caramel Entremets

Zencefil ve bal kabaklı sütlü çikolata:
sıcak baharatların tatlı buluşması





Dizin

- I. Zencefilli Glaze
- II. Karamel Mousse
- III. Balkabağı Kreması
- IV. Ktır Taban



I.

Zencefilli Glaze

Malzemeler

- 1 parça taze zencefil
- 720 g krema
- 4 adet tarçın çubuğu
- 620 g toz şeker
- 120 g şurup
- 21 g jelatin yaprağı
- 200 g **Veliche Emotion 58% Bitter Çikolata**

Hazırlanışı

1. Zencefili rendeleyip kremanın içine ekleyin, tarçınları da ekleyin.
2. Karışımı kaynatın.
3. Ocaktan alın, 30 dakika demlemeye bırakın.
4. Karışımı süzün, şurup ve şekeri ekleyin.
5. Yeniden kaynatın.
6. Jelatin ve çikolatayı ekleyin.
7. El blender'ı ile pürüzsüz hale getirin.
8. Glaze'i 19°C'ye kadar soğutun (kaplama sıcaklığı).

II.

Karamel Mousse

Malzemeler

- 370 g toz şeker
- 123 g tereyağı
- 280 g krema
- 250 g yumurta
- 20 g jelatin
- 200 g **Veliche Intense 35% Sütü Çikolata**
- 900 g çırpılmış krema
- 10 g ksantan gam

Hazırlanışı

1. Şekeri 170°C'ye kadar ısıtın, kehribar rengine gelene kadar karamelize edin.
2. Tereyağını ekleyin.
3. Kremayı ekleyip ocaktan alın.
4. Yumurtaları benmari üzerinde 60°C'ye kadar çırpın.
5. Mikser kabına alın, karışım soğuyana kadar çırpırmaya devam edin.
6. Karamel karışımını yavaşça yumurtalara dökerek ekleyin, ardından ksantan gam ilave edin.
7. Soğumaya bırakın.
8. 35% yağlı kremayı çırpın ve karışıma yavaşça katlayarak ekleyin.



III.

Balkabağı Kreması

Malzemeler

- 200 g **Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata**
- 800 g balkabağı
- 200 g tuzsuz tereyağı
- 450 g toz şeker
- 2 adet vanilya çubuğu
- 2 adet tarçın çubuğu

Hazırlanışı

1. Tüm malzemeleri blender'da pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.
2. Karışımı sifon tabancasına koyun, iki kez gaz verin.
3. 30 dakika dinlendirin.
4. Delikli bir kâğıt bardağa 1/3 oranında sıkın ve mikrodalgada 30 saniye tam güçte pişirin.
5. Bardakta soğumaya bırakın.

IV.

Kıtır Taban

Malzemeler

- 400 g krep kırığı
- 200 g tuzsuz tereyağı

Hazırlanışı

1. Tereyağını eritin ve krep kırığı ile karıştırın.
2. Dilediğiniz kalıba yayın ve soğutun.

Bu reçete, aromatik baharatlar, karamelin sıcaklığı ve balkabağının yumuşak tatlılığını dengeleyen modern bir sonbahar tatlısı oluşturur.







Dessert in *Glass*

Kremamsı dokular ve taze meyveler:
her katmanda zarif bir tatlı deneyimi



Tarif

Ürünler



Dizin

- I. Vişne Pelte-peltesi
- II. Çikolatalı Bademli Bisküvi
- III. %54 Bitter Çikolatalı Mousse
- IV. Vanilyalı Çırpılmış Krema
- V. Çikolatalı Crumble
- VI. Çikolata Dekoru

I.

Vişne Pelte-peltesi

Malzemeler

- 265 g dondurulmuş vişne
- 107 g portakal suyu
- 27 g şeker (I)
- 3 g tarçın çubuğu
- 3 g yıldız anason
- 27 g şeker (II)
- 1 g ksantan gam
- 5 g jelatin
- 25 g su

Hazırlanışı

1. Jelatini soğuk suyla bekletin.
2. Vişneleri çözülmeye bırakın ve doğrayın.
3. Vişne suyu, portakal suyu, şeker (I), tarçın ve yıldız anasonu kaynatın.
4. Ksantan gamı şeker (II) ile karıştırın, karışıma ekleyin ve yeniden kaynatın.
5. Ocaktan alın, jelatini ekleyin ve iyice karıştırın.
6. Küçük vişneleri ekleyip karıştırın.
7. Soğutun. (Her bardağa 15 g komposto koyun.)

II.

Çikolatalı Bademli Bisküvi

Malzemeler (60×40 cm tepsi için)

- 250 g bütün yumurta
- 175 g şeker (I)
- 35 g şeker (II)
- 175 g badem tozu
- 28 g un
- 28 g Gerkens kakao tozu
- 38 g tereyağı
- 145 g yumurta akı
- 2 g tuz

Hazırlanışı

1. Yumurta akını şeker (I) ile sertleşene kadar çırpın.
2. Aynı bir kaptaki bütün yumurta, şeker (II) ve badem tozunu çırpın.
3. Eritilmiş tereyağını badem karışımına ekleyin.
4. İki karışımı spatula ile birleştirin.
5. Un, tuz ve kakaoyu ekleyip iyice karıştırın.
6. Karışımı tepsiye yayın ve 215°C'de pişirin.
7. 4 cm çapında daireler kesin



III.

%54 Bitter Çikolatalı Mousse

Malzemeler

- 40 g pastörize yumurta sarısı
- 40 g şeker
- 15 g su (2)
- 2 g jelatin
- 10 g su (1)
- 80 g tam yağlı süt
- 80 g Veliche Essential 54% Bitter Çikolata
- 240 g krema

Hazırlanışı

1. Jelatini soğuk su (I) ile bekletin.
2. Şeker ve su (II)'yi 120°C'ye kadar kaynatın.
3. Yumurta sarısı ile sıcak şekeri çırpıp pâte à bombe hazırlayın.
4. Kremayı hafifçe koyulaşana kadar çırpın.
5. Sütü kaynatın, jelatini ekleyin ve eritin.
6. Çikolatayı ekleyin, tamamen eritin.
7. Karışımı 35°C'ye kadar soğutun.
8. Çikolata karışımını pâte à bombe ile birleştirin.
9. Kremayı ekleyip pürüzsüz hale getirin.

Tatların kat kat buluşması

IV.

Vanilyalı Çırpılmış Krema

Malzemeler

- 360 g krema
- 77 g süt
- 4 g vanilya çubuğu
- 3 g jelatin
- 15 g su
- 123 g Veliche Obsession 30% Beyaz Çikolata

Hazırlanışı

1. Jelatini suyla karıştırın.
2. Kremayı, sütü ve vanilyayı 40°C'ye kadar ısıtın.
3. Jelatini mikrodalgada eritip karışıma ekleyin.
4. Çikolatayı 40°C'de eritin.
5. Kremayı üç aşamada çikolataya ekleyin ve iyice karıştırın.
6. 24 saat buzdolabında dinlendirin.
7. Kullanım öncesi çırparak koyu kıvam elde edin.



V.

Çikolatalı Crumble

Malzemeler

- 90 g tereyağı
- 90 g esmer şeker
- 90 g badem tozu
- 1 g tuz
- 75 g un
- 15 g Gerkens kakao tozu
- 3 g portakal kabuğu rendesi

Hazırlanışı

1. Tuz, un, portakal kabuğu, badem tozu ve esmer şekeri karıştırın.
2. Tereyağını küçük parçalara ayırıp karışıma ekleyin.
3. Kakaoyu ilave edip homojen hale getirin.
4. Hamuru soğutun.
5. Hamuru 5×5 mm kare delikli ızgaradan geçirin.
6. Elinizle ufalayarak crumble formu verin.
7. 170°C'de pişirin.

Ferah, hafif
ve unutulmaz





Chocolate

Almond Bar

Gurme dokunuşla zahmetsiz bir tarif;
yoğun çikolata ve ktır badem ile kusursuz denge



Tarif

Dizin

- I. Çikolatalı Pâte Sablée Hamuru
- II. Bademli Çikolata Kreması
- III. Çikolatalı Fındıklı Ktır Kaplama

I.

Çikolatalı Pâte Sablée Hamuru

Malzemeler

- 307 g tereyağı
- 219 g şeker
- 9 g limon (rende veya suyu)
- 2 g tuz
- 24 g yumurta
- 400 g un
- 40 g Gerkens kakao tozu

Hazırlanışı

1. Soğuk tereyağını şeker, limon, tuz ve yumurta ile karıştırın.
2. Un ve kakao tozunu ekleyip karıştırmaya devam edin.

II.

Bademli Çikolata Kreması

Malzemeler

- 413 g badem ezmesi
- 35 g Fındıklı Praliné
- 24 g yumurta
- 2 g limon püresi
- 4 g yumurta akı
- 4 g su
- 50 g kuru üzüm
- 50 g kakao parçacıkları

Hazırlanışı

1. Tüm malzemeleri mikserde karıştırın.
2. Kuru üzüm ve kakao parçacıklarını ekleyin.



III.

Çikolatalı Fındıklı Ktır Kaplama

Malzemeler

- 40 g badem tozu
- 40 g şeker
- 40 g tereyağı
- 30 g un
- 5 g Gerkens kakao tozu
- 20 g fındık parçaları

Hazırlanışı

1. Tüm kuru malzemeleri karıştırın.
2. Soğuk tereyağını ekleyip kum kıvamına gelene kadar karıştırın.
3. Fındıkları ekleyin ve buzdolabında dinlendirin.

IV.

Hazırlık Süreci

1. Hamuru hazırlayıp buzdolabında dinlendirin.
2. Ardından bademli çikolata kremasını hazırlayıp yaklaşık 55 cm uzunluğunda bir rulo haline getirin.
3. Hamuru 5 mm kalınlığında açın.
4. Bademli çikolata kreması rulonuzu hamurun içine sarın.
5. Şekil verin ve fırına vermeden önce üzerine çikolatalı fındıklı ktır karışımı ekleyin.
6. 190°C'de pişirin.
7. Dilediğiniz şekilde süsleyin.

Çikolata ve badem'in
kusursuz dengesi









This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Veliche™, insanlar ve doğa için daha iyi bir dünya için çalışır. Kakaomuz, Rainforest Alliance sertifikalı çiftliklerden sağlanmaktadır.

www.rainforest-alliance.org

veliche.com | info@veliche.com

[f](#) [@](#) [in](#)

@velichegourmet