



TAJNIKI CZEKOLADY

Przepisy, wskazówki i techniki nagradzanego mistrza cukiernictwa

MARK TILLING



WYDAWNICTWO
PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

COŚ NA ZĄB | DESERY | POPISOWE DANIA

SPIS TREŚCI

O autorze 8 | Od ziarna do tabliczki czekolady 10 | Podstawowy sprzęt i składniki 18

Tajniki temperowania 22 | Indeks 190 | Dostawcy 192

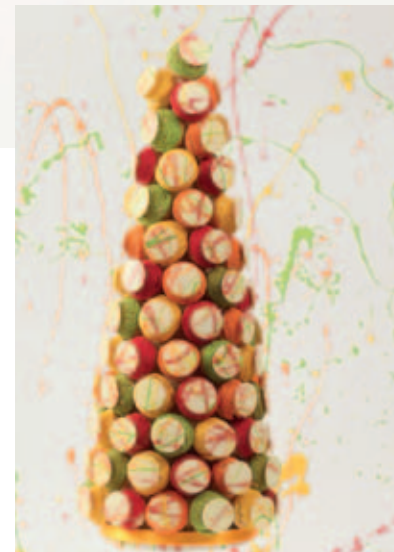
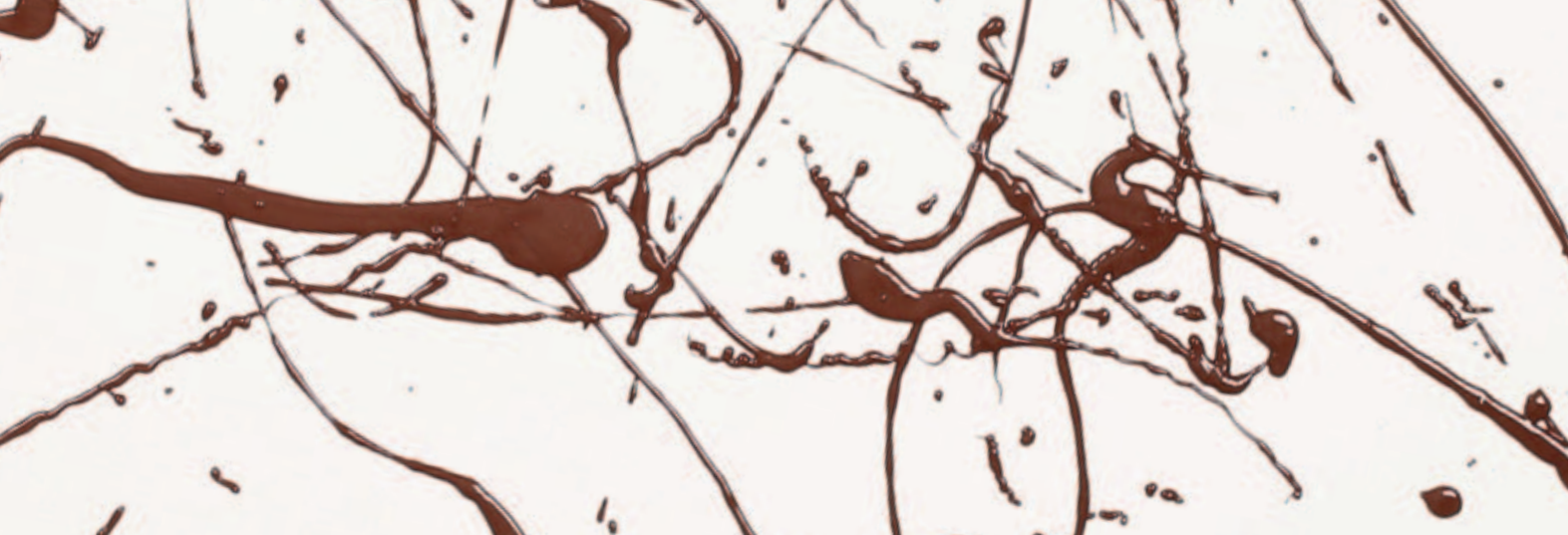


NA JEDEN KĘS

Lody pistacjowo-czekoladowe	28
Trufle z whisky i gorącą czekoladą	34
Czekoladowe makaroniki z syropem klonowym i bekonem	40
Czekoladowe pączki z mlecznym nadzieniem.....	46
Kolorowe czekoladki z marakują	52
Czekoladowe batoniki z nugatem.....	60
Czekoladowe krówki o posmaku Earl Grey	66

W PORCJACH

Czekoladowo-pomarańczowe ciasto Opera z pistacjami	74
Szklaneczki z musem czekoladowym i gruszkami.....	82
Panna cotta z białą czekoladą i brzoskwiniami.....	90
Kawowe eklerki	96
Karmelowo-czekoladowe półkule z imbirowym brülée i orzechami laskowymi	102



KROJONE

Jeżynowo-limonkowy torcik z musów z białą czekoladą	114
Malinowo-cytrynowy wieniec z białą czekoladą.....	124
Potrójnie czekoladowa tarta z owocami jagodowymi	134
Cytrynowy sernik z beżą i białą czekoladą	140

NA SPECJALNE OKAZJE

Kolorowy croquembouche z malinowym musem	150
Tort weselny dla amatorów czekolady	160
Przekładany tort weselny z czekoladą i masłem orzechowym.....	170
Zwijany tort weselny „Słońce tropików”	178

TAJNIKI CZEKOLADY

O AUTORZE

Mark Tilling pracuje jako cukiernik i chocolatier od przeszło 25 lat. Zamiłowanie do cukiernictwa zawdzięcza swojej rodzinie: „Pamiętam, że już jako dziecko lubiłem obserwować obie moje babcie, jak przygotowywały przeróżne desery... Od zawsze wiedziałem, że chcę pracować właśnie w tej branży”.



Jeszcze robiąc dyplom Business and Technology Education Council oraz studiując w Southampton City College, Mark rozpoczął weekendową pracę w pracowni cukierniczej lokalnego hotelu. Jego najlepsze wspomnienia z pracy w tym miejscu dotyczą obfitych bufetów sylwestrowych: „Mogliśmy naprawdę pójść na całość i tworzyć dowolne rodzaje smakołyków”. W wieku 16 lat spotkał tam szefa kuchni Martina Nasha, który wywarł ogromny wpływ na jego późniejsze życie i karierę.

Mark pracował w wielu hotelach i restauracjach, między innymi The Banborough w Londynie, Lainston House Hotel w Winchesterze, Hotel du Vin zarówno w Winchesterze, jak

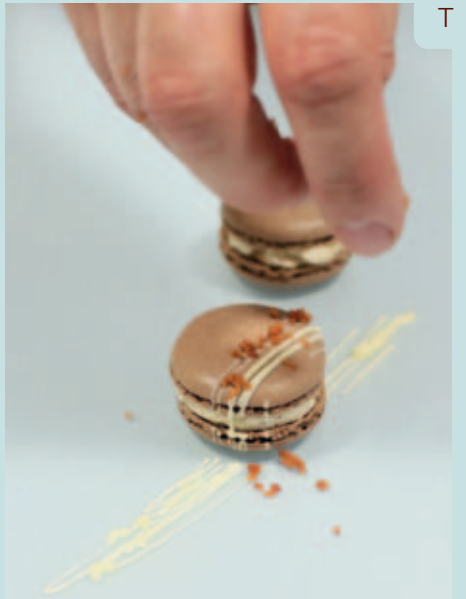
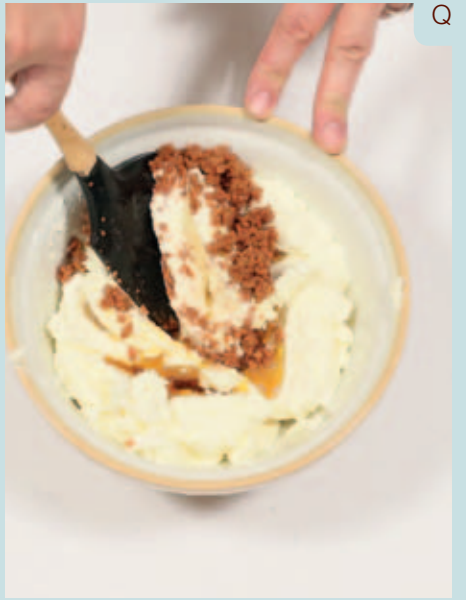
i w Bristolu, oraz w Le Pavé d'Auge w Normandii we Francji, restauracji wyróżnionej gwiazdką Michelin. Otrzymał wiele nagród za wyroby czekoladowe i cukiernicze, w tym liczne złote i srebrne medale za desery i pufurki, a także dwukrotnie złoto za czekoladowe prace pokazowe. Zwyciężył w dwóch kolejnych konkursach UK Chocolate Masters w 2006 i 2008 roku, po czym reprezentował Zjednoczone Królestwo w finałach World Chocolate Masters w latach 2007 i 2009. W tym drugim konkursie zajął siódme miejsce na świecie, a tym samym najwyższe do tamtej chwili zdobyte przez zawodnika z Wielkiej Brytanii.

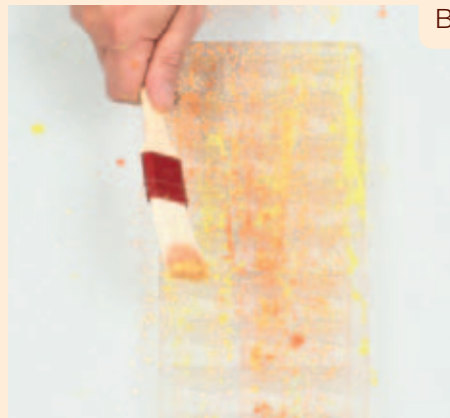
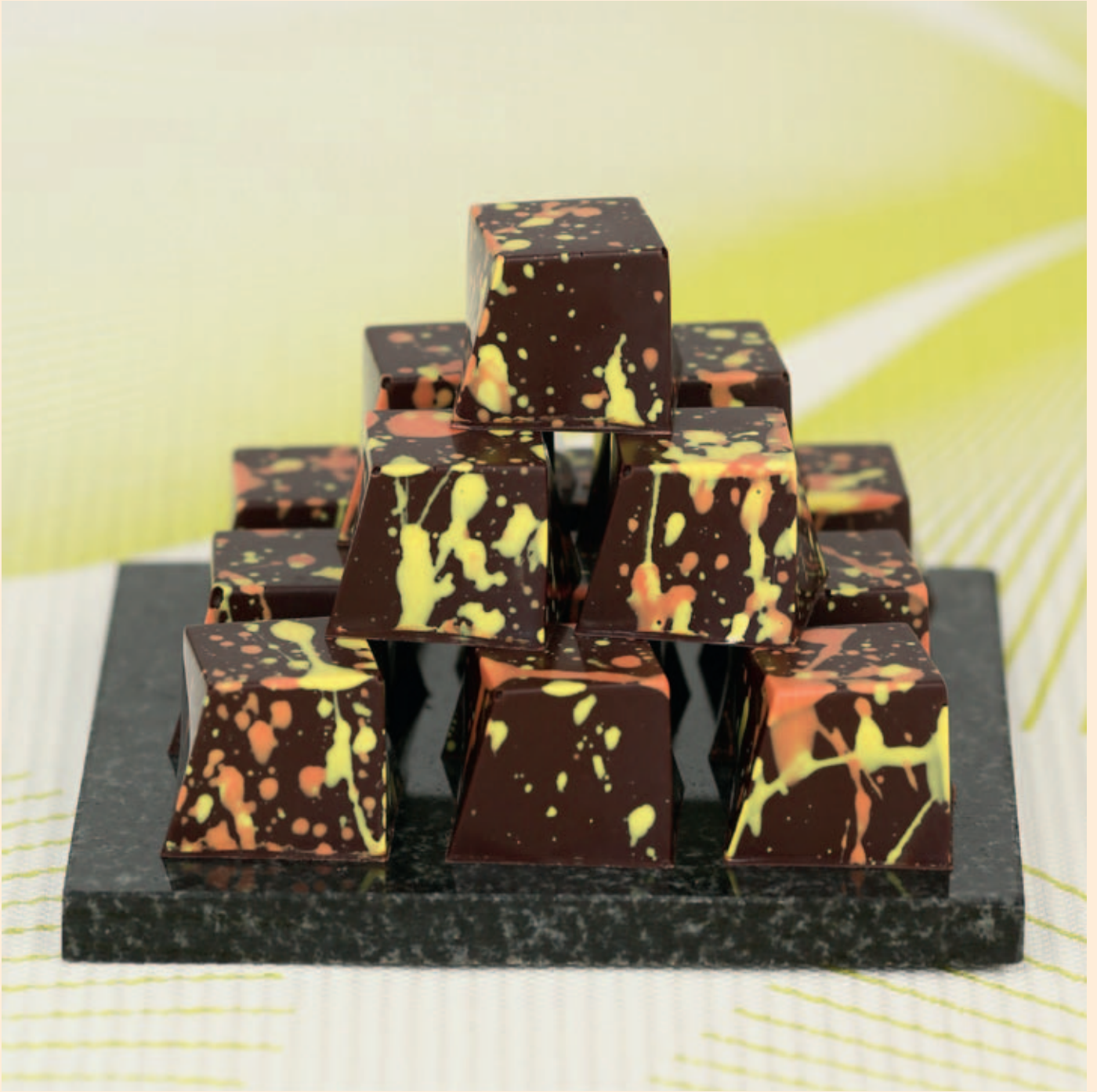
W uznaniu tych osiągnięć Mark otrzymał tytuł UK Callebaut™ Chocolate Ambassador, a także został naczelnym wykładowcą w Squires Kitchen International School w Farnham, w Surrey. Zapewnia: „Bardzo lubię uczyć, a przekazywanie swoich umiejętności innym sprawia mi wielką przyjemność”. Regularnie pisuje do magazynu *Cakes & Sugarcraft* i jest autorem

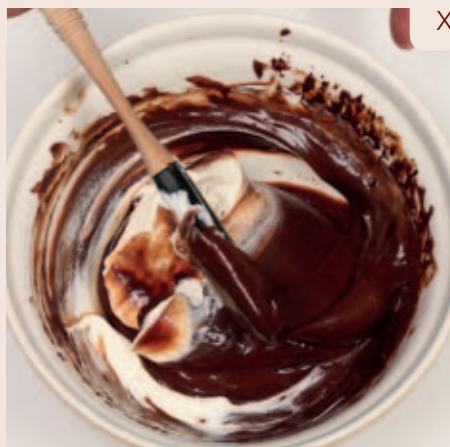
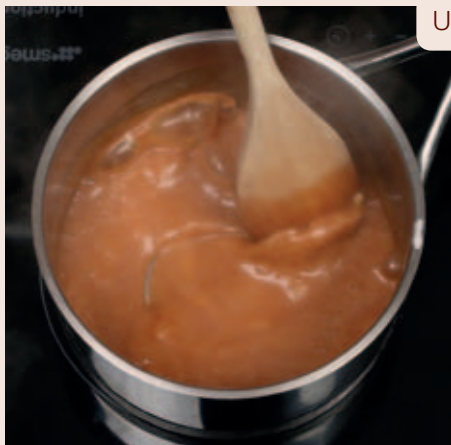
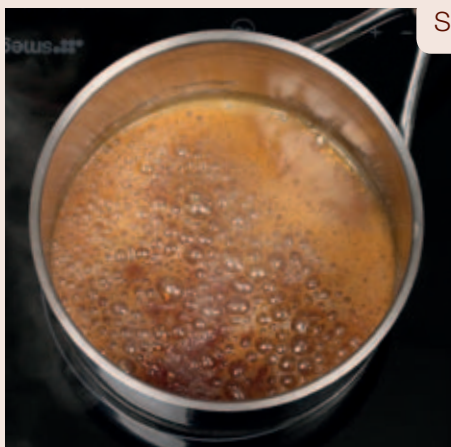
kilku książek na temat czekolady i cukiernictwa.

Wraz z byłymi studentkami Squires Kitchen International School i zaprzyjaźnionymi mistrzyniami cukiernictwa, Helen Vass i Samanthą Rain, Mark wygrał w pierwszej serii programu *Bake Off: Crème de la Crème*, zorganizowanego przez BBC Two w kwietniu 2016 roku. Pokonali czternaście innych profesjonalnych zespołów i zdobyli koronę najlepszego brytyjskiego zespołu cukierniczego.









KARMELOWO-CZEKOLADOWY MUS

20 W rondelku podgrzewaj cukier na średnim ogniu, aż powstanie złocisty karmel. Gdy cukier zacznie karmelizować, mieszaj go drewnianą łyżką, aby się nie przypalił (S).

21 Do małej miski wlej 100 ml śmietany kremówki i podgrzej w mikrofalówce, nie doprowadzając do wrzenia. Stopniowo wlewaj śmietanę do karmelu (T), szybko mieszając (U). Dolej glukozę i rozmieszaj.

WSKAZÓWKA

Gorącą śmietaną trzeba wlewać małymi porcjami i energicznie mieszać, aby nie powstały grudki. Jeśli jednak powstaną, przetrzyj karmel przez sitko, gdy będziesz go dodawać do czekolady.

22 Do miski wsyp czekoladę i wlej do niej karmel (V). Mieszaj, aż czekolada się roztopi (W). Odstaw w temperaturze pokojowej do ostygnięcia. Masa ma pozostać lekko ciepła.

23 Ubij pozostałe 170 ml śmietany do nie bardzo sztywnej konsystencji. Dodawaj po jednej trzeciej ubitej śmietany do ciepłej masy czekoladowej (X), mieszając, aby mus nie stężał i nie zrobiły się w nim grudki (Y).

24 Przełóż mus do rękawa cukierniczego.





M



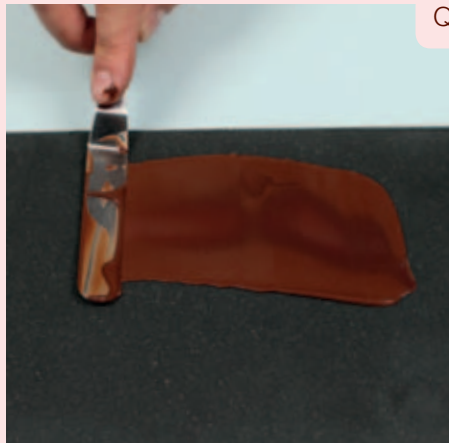
N



O



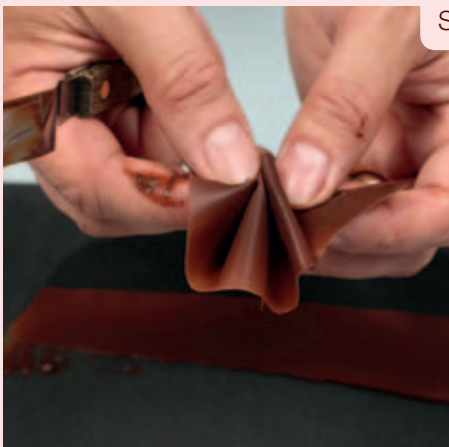
P



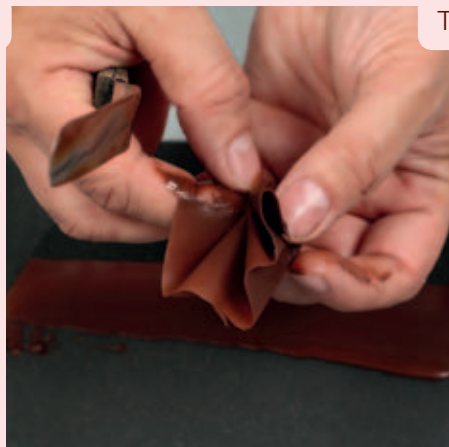
Q



R



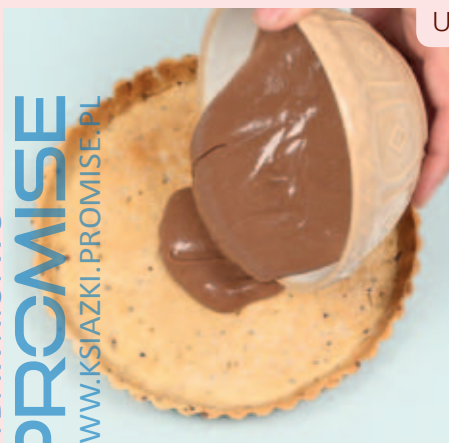
S



T

WSKAZÓWKA

Potrzebujesz mniej więcej 12 wachlarzyków, ale warto zrobić kilka rezerwowych lub do udekorowania innych deserów. Marmurowa płyta będzie się ogrzewać, więc czasu wystarczy Ci na zrobienie nie więcej niż jakichś 20 wachlarzyków. Później włóż płytę z powrotem do zamrażalnika na około 20 minut. Gdy się ochłodzi, kontynuuj wyrabianie wachlarzyków. Przechowuj je w hermetycznym pojemniku w temperaturze pokojowej.



U



V



W



