



1

Panna Cotta



* Pamatrecepte:

0,200 kg	Panna Cotta
0,400 kg	salds krējums, 35%
0,600 kg	piens

- Apm. 200 g šķidruma izmaisa Panna Cotta pulveri.
- Pārējo šķidrumu uzvāra un iemaisa izšķīdināto Panna Cotta, vēlreiz uzvāra.
- Salej deserta trauciņos un noliek aukstumā.
- Pēc izvēles aromatizē ar Braun Deserta pastām (apm. 40 g).

2

Sarkanā apelsīna jogurta deserts



* Pamatrecepte:

0,200 kg	Alaska-express Sarkanais apelsīns, putukrējuma stabilizators
0,250 kg	ūdens, apm. 25°C
0,500 kg	jogurts bez piedevām
1,000 kg	putukrējums, nesaldināts

- Alaska-express izšķīdina ūdenī un iecilā jogurtā un putukrējumā.
- Pasniedz ar: aveņu mērci, jogurtu, pistācijas riekstiem

3

Griljāžas groziņš ar Mousse



* Pamatrecepte:

1,000 kg	Mousse, deserta pulveris
1,250 kg	auksts piens

- Puto 5 minūtes.

* Pamatrecepte groziņa pagatavošanai:

1 daļa	Bienex, griljāžas pulveris
1 daļa	sezama sēklas

- Cep 6-8 minūtes temperatūrā 200-210°C.
- Sagriež un saloca, lai izveidotu groziņu.
- Groziņu pilda ar dažāda veida Mousse desertu.
- Izmantojot šokolādes krēmu **Creme dell Artigiano, Cristaline** auksto želeju, šokolādes dekorus un ogas, dekorē deserta šķīvi.

4

Viljams Christi bumbieru deserts



* Pamatrecepte:

0,200 kg **Alaska-express Bumbieru**
putukrējuma stabilizators

0,250 kg ūdens, apm. 25°C

1,000 kg putukrējums, nesaldināts

* Alaska-express izšķīdina ūdenī un iecilā putukrējumā.

- Bumbiera krēmu pilda Martin Braun mērt-rauciņos un noliek uz 1 stundu aukstumā.
- Izņem no formiņām un pārklāj ar **Cristaline** auksto želeju.
- Dekorē ar: avenēm, **Creme dell' Artigiano**, **Cristaline** auksto želeju, šok. dekoriem.

5

Tiramisu



* Pamatrecepte:

0,200 kg **Alaska-express Tiramisu**
putukrējuma stabilizators

0,250 kg ūdens, apm. 25°C

1,000 kg putukrējums, nesaldināts

* Alaska-express izšķīdina ūdenī un iecilā putukrējumā.

- Tiramisu desertu dekorē ar šokolādes skaidiņām un meringu drumstalām.
- Deserta šķīvi noformē izmantojot iekrāsotu **Cristaline** auksto želeju un mandeļu skaidiņas.
- Apkaisa ar pūdercukuru un kakao.

6

Crème Brulée



* Pamatrecepte:

0,500 kg salds krējums

0,300 kg piens

0,150 kg **Crème Brulée** pulveris

- Saldu krējumu un pienu uzsilda līdz temp. 80°C un pievieno Crème Brulée pulveri.
- Karstu salej trauciņos. Noliek uz 2 stundām aukstumā.
- Apkaisa ar pūdercukuru un grilla krāsni karamelizē.

BALT-HELLIN piedāvā:

MAISĪJUMUS UN PIEDEVAS MAIZEI UN SĪKMAIZĪTĒM

MAISĪJUMUS KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMIEM

NOTURĪGUS PILDĪJUMUS UN KRĒMUS

ŽELEJAS PRODUKTUS

AROMĀTVIELAS UN DESERTA PASTAS

PIEDEVAS SALDĒJUMA PAGATAVOŠANAI

PUTUKRĒJUMA STABILIZATORUS

GLAZŪRAS / ŠOKOLĀDES PRODUKTUS

DEKORUS (ŠOKOLĀDES, ŽELEJAS)

TOPPINGUS (SALDĀS MĒRCES)

SPECIĀLOS TĀUKUS UN MARGARĪNUS

DARBA PIEDERUMUS NO VĀCIJAS,
FRANCIJAS UN ITĀLIJAS KONDITOREJAS
CEHIEM UN VIRTUVEI!



RIEKSTU UN MANDEĻU PRODUKTUS

MARCIPĀNU

KAKAO UN GARŠVIELAS

AS Balt-Hellin

Ravila 51a
51014 Tartu
e-post: hellin@hellin.ee
www.balHELLIN.eu



Balt-Hellin SIA

Bukaišu 3
1004 Rīga
e-pasts: hellin@hellin.lv
www.balHELLIN.eu