



Voittaja Sami Huhtala
PUOLUKKAKARAMELLI-SUKLAAKAKKU



Pohja

150 g pehmeä voi
150 g sokeri
2 kpl muna
150 g mantelijauho
60 g vehnä jauho
5 g suola
5 g leivinjauhe

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää munat yksitellen. Lisää siivilöidyt kuivat aineet ja sekoita varovasti. Sekoita lopuksi nuolijalla kunnolla. Paista 150–160 asteessa.

Suolakaramelli

150 g paahdettu valkosuklaa
100 g kerma
2 g suola
50 g voi
karamellicrispy

Tee ganache valkosuklaasta ja kermasta. Lisää lopuksi muut raaka-aineet.

Puolukkavaahto

100 g puolukkaa
100 g vettä

Sekoita ja siivilöi. Käytä 150 g.

40 g sokeria
2,5 kpl liivatelehti
40 g glukoosi
xantana

Kuumenna ja vaahdota kylmäksi. Jäädytä.

Karamellisuklaamousse

250 g karamellisuklaa
125 g maito
1 kpl vanilja
1,5 kpl liivatelehti
250 g kerma

Tee maidosta, vaniljasta ja suklaasta emulsio. Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää se joukkoon.

Kinuskikiille

200 g glukoosi
100 g voi
50 g fariinisokeri
450 g kerma
6 kpl liivatelehti
5 g suola

Karamellisoi glukoosi ja voi. Kuumenna loput toisessa kattilassa ja kaada kuumana karamellin sekaan. Keitä 2 minuuttia kovaa ja siivilöi.

Puolukkavanukas

125 g puolukka
1 kpl kananmuna
30 g sokeri
1 kpl liivatelehti
65 g voi kuutioina

Kypsennä puolukat, kananmuna, sokeri ja liivatelehti 82–85 asteiseksi. Lisää loput ja aja sileäksi tehosekoittimessa. Annostele pikkupallo-muotteihin.

Puolukkageeli

250 g puolukka

250 g vesi

Kiehauta ja soseuta tehosekoittimessa soseeksi. Siivilöi.

200 g puolukkamehu

40 g sokeri

2 g agar agar

Puolukkaganache

70 g puolukkamehu

0,5 kpl liivatelehti

30 g glukoosi

100 g valkosuklaa

20 gv oi

Tee emulsio.

Koristeet

Eri kokoisia temperoituja karamellisuklaalantteja

Yrttejä

Grannyn kukkaa

Hannes Toppi
TUMMASUKLAA-MUSTAHERUKKAKAKKU



Tummasuklaamousse

Kerma 380 g
Liivate 4,5 kpl
Tummasuklaa 300 g
Maito 100 g

Vaahdota kerma

Sulata suklaa. Sekoita sekaan kiehautettu maito, johon on lisätty liotetut liivateet. Anna massan jäähtyä 35 asteeseen. Emulgoi massa.

Lisää kerma massaan kahdessa osassa

Pohja

Voi 144 g
Sokeri 108 g
Muna 36 g
Leivinjauhe 2,4 g
Vehnäjauhoja 216 g
Vaniljatanko 1 kpl
Kaakaojauhe 15 g

Sekoita kaikki raaka-aineet yleiskoneessa tasaiseksi

Kelmuta taikina ohuena mattona ja laita jääkappiin tekeytymään

Mustaherukkamousse

Mustaherukkapyre 280 g
Sokeri 81 g
Kananmuna 90 g
Keltuainen 72 g
Liivate 3,6 g
Voi 90 g

Lämmitä pyre ja sokeri 60 asteeseen
Lisää keltuainen ja koko kananmuna ja vispaa massaa kokoajan niin, että massa on 82-85 asteista. Lisää liotettu liivate.
Anna massan jäähtyä alle 40 asteeseen ja emulgoi voi massaan

Mustaherukkageeli

Mustaherukkapyre 280 g
Sokeri 89 g
Pektiini 6,7 g
Glukoosi 46 g
Vesi 31 g

Kuumenna mustaherukkapyre, glukoosi ja vesi niin, että se alkaa kiehumaan ja lisää sokeri/pektiini seos ja keitä massaa 3min.
Kaada geeli jäätyneen mustaherukkamoussen päälle

Glaze

Vesi 57 g
Sokeri 110 g
Glukoosi 110 g
Valkosuklaa 100 g
Kondensoitu maito 72 g
Neutraali Glaze 60 g
Liivate 10 g

Keitä vesi, sokeri, glukoosi 113 asteeseen
Punnitse suklaa, kondensoitu maito, ja neutral glaze samaan astiaan
Kaada kuuma massa suklaan, kondensoidun maidon ja neutral glaze päälle
Lisää liotetut liivateet ja emulgoi massa. Lisää väriaineet

Miira Tähti
SUKLAAKAKKU



Pralinemousse

Maito 15 g
Kerma 30 g
Suola 3 g
Liivate 3,2 g
Praline 150 g
Kerma 300 g

Liota liivate kylmässä vedessä

Kiehauta maito ja kerma, lisää suola ja liivate

Sekoita maito, kerma ja praliini esim. sauvasekoittimella tasaiseksi seokseksi

Vatkaa kermavaahto ja sekoita se praliiniin

Pursota 250 g moussea muotteihin, siirrä pikajähdytyskaappiin

Karviaismarjamarmeladi

Karviaismarjamehu 400 g
Sokeri 290 g
Pektiini 17 g
Sokeri 27 g

Sekoita pektiini ja 27 g sokeria keskenään

Kiehauta karviaismarjamehu, lisää 290 g sokeria, keitä 103 asteeseen

Lisää pektiini-sokeri-seos, keitä 105 asteeseen

Kaada marmeladi muotteihin (200 g per muotti)

Siirrä pikajähdytyskaappiin

Manjari-suklaakreemi (Manjari-namelaka)

Manjari tumma suklaa 116 g

Liivate 2 g

Maito 93 g

Kerma 187 g

Laita liivate likoamaan jääveteen

Kiehauta maito

Lisää liivate maitoon

Sulata suklaa vesihautteessa

Emulgoi (sekoita) suklaa ja maito, viimeistele sauvasekoittimella

Lisää kerma vähitellen kaataen ja sauvasekoitinta hyödyntäen

Kaada muotteihin marmeladin päälle (200 g per muotti)

Suklaakakkupohja

Manjari tumma suklaa 100 g

Voi 100 g

Sokeri 50 g

Valkuainen 80 g

Keltuainen 40 g

Sokeri 50 g

Sulata suklaa ja voi samassa kulhossa

Vaahdota 50 g sokeria ja valkuaiset

Vaahdota 50 g sokeria ja keltuaiset

Sekoita keltuaisisokerivahto suklaan ja voin joukkoon

Sekoita marenki seoksen joukkoon

Kaada muotteihin (100 g per muotti)

Paista 160 asteisessa uunissa 10–12 minuuttia

Tummasuklaamousse

Manjari tumma suklaa 109 g

Liivate 2 g

Maito 96 g

Kerma 192 g

Laita liivate likoamaan jääveteen

Sulata suklaa vesihautteessa

Kiehauta maito ja lisää liivate, kaada kahdessa osassa nuolijalla koko ajan sekoittaen suklaan päälle

Vaahdota kerma

Jäähdytä suklaaseos 35 asteiseksi

Lisää kermavaahto suklaaseokseen kahdessa osassa

Kaada muotteihin 200 g moussea per muotti

Siirrä pikajäähdytyskaappiin

Suklaamaali

Manjari tumma suklaa 700 g

Kaakaovoi 300 g

Vakumoi kaakaovoi ja suklaa

Sulata (sirkulaattorissa) 55 asteiseksi
Kun seos 55 asteista, kaada se maaliruiskun tankkiin
Sekoita hyvin sauvasekoittimella
Maalaa kakut

Karamellisoidut hasselpähkinät

Vesi 50 g
Sokeri 200 g
Hasselpähkinä 40 kpl

Karamellisoi sokeri ja vesi kattilassa halutun paahteiseksi
Paahda hasselpähkinät 160 asteisessa uunissa, 15min ajan
Kuori hasselpähkinät karitaliinaa hyödyntäen
Aseta hammastikut hasselpähkinöihin
Lämmitä karamelliseos sopivan paksuiseksi
Dippaa hasselpähkinät yksi kerrallaan karamelliin ja ripusta styroksiin roikkumaan, niin että karamelli valuu kohti pöytää
Poista hammastikut jäähtyneistä pähkinöistä
Koristele kakku