



VALRHONA CUKRÁSZ MESTERKURZUS

Vincent Boué

2025. FEBRUÁR 12. ÉS 13.

VINCENT BOUÉ



Vincent Boué a La Rochelle-i Lycée Hôtelier-ben tanult szakácsnak, mielőtt az éttermi cukrászat felé fordult volna. Philippe Urraca mellett Gimontban, majd Michel Guérard, illetve Jérôme Chausse kezei alatt szerzett tapasztalatot.

Néhány évvel később Didier Stéphan új perspektívát nyitott számára a cukrászatban, mégpedig a fagylaltok világán keresztül. Emellett egyre nagyobb érdeklődést mutatott a jégszobrászat irányában is.

2015 óta az Association Nationale des Sculpteurs sur glace elnöke. Vincent Boué a mai napig folytatja tudásának átadását a jégszobrászat szerelmeseinek.

2019-ben óriási elismerés érte, ugyanis elnyerte a Meilleur Ouvrier de France Glacier, azaz a MOF fagylaltmester címet, ami a szakma legnagyobb elismerésének számít.

TARTALOM

TECHNOLÓGIAI FOLYAMAT	4. OLDAL
1: VEGÁN AMATIKA 35% FEHÉRCSOKOLÁDÉ FAGYLALT AMATIKA 35%	8. OLDAL
2: 'FINGER ICE CREAM' PIEMONTE-I MOGYORÓ – KARAMELL	10-11. OLDAL
3: 'AFTER EIGHT' HŰSÍTŐ MENTÁS CSOKOLÁDÉ	12. OLDAL
4: CITROM TART CITROM FAGYLALTTAL	14-15. OLDAL
5: PISZTÁCIA PÁLCIKA MÁLNA ROPOGÓSSAL	16-17. OLDAL

TECHNOLÓGIAI FOLYAMAT

FAGYLALT

Az összetevők pasztörizáló gépbe történő hozzáadásának sorrendje szigorúan betartandó, amely a következő:

1. Tej vagy víz és tejpor
2. „Cukrok” (-10%, a stabilizátorral elkevert része) +25°C-on
3. Zsír, tejszín, vaj +35°C-on
4. Tojássárgája +40°C-on
5. Stabilizátorok/emulgeálószer a cukor 10%-ával +45/55°C-on
6. Pasztörizáljuk a készítményt +85°C-on
7. Alaposan keverjük el és hűtsük le +4°C-ig.
8. Legalább 12 órán át hagyjuk érlelődni +4°C -on.
9. Fagyasszuk ki, formázzuk és tároljuk -18°C -on, miután sokkolóban lehűtöttük.

SORBET

1. Víz/folyadék
2. „Cukrok” (-10%, a stabilizátorral elkevert része) +25°C-on
3. Stabilizátorok a cukor 10%-ával +45/55°C-on
4. Pasztörizáljuk a keveréket +85°C-on.
5. Alaposan keverjük el és hűtsük le +4°C-ig.
6. Legalább 4 órán át hagyjuk érlelődni +4°C -on.
7. Adjuk hozzá a gyümölcspürét, és érleljük további legalább 4 órát, +4°C-on.
8. Fagyasszuk ki, formázzuk és tároljuk -18°C -on, miután sokkolóban lehűtöttük.

TEJTERMÉKEK, TOJÁS

Alapanyag	Víz	Szárazanyag tartalom	Tejzsír	M.S.N.F. (tej szárazanyag)	Súly/liter	Édesítő erő
Teljes tej	88	12	3.6	8.4	1036	MSNF / 2 X 16%
Sovány tej	91	9.3	0.06	9.28	1035	
Tejpor 26%	3	97	26	71		
Tejpor 0%	3	97	0	97		
Tejszín 30%	63.5	36.44	30	6.44	1000	
Tejszín 35%	59.8	40.98	35	5.98	998	
Tejszín 40%	54.4	45.52	40	5.52	993	
Vaj 82%	16	84	82	2		
Koncentrált vaj	0.02	99.98	99.98	0		
Tojássárgája	50	50	33			

ÉDESÍTŐ ANYAGOK

Technikai cukrok	Szárazanyag tartalom	Édesítő erő	Moláris tömeg	Fagyáspont-csökkentő hatás	Forrás
Kristálycukor	100	100	342	1.2	Cukornád / cukorrépa
Glükóz por	95	47	472	0.7-1	Kukoricaszirup
Glükóz szirup	80	38		0.7-1	Kukoricakeményítő / búza / burgonya
Invert cukor	78	127	342	2	Kristálycukor
Dextróz	100	75	180	2	Glükóz szirup
Méz	80	130	/	1.5	Virágnektár
Laktóz (Tejcukor)		16	/	/	Tej
Aszpartám	100	10 000 - 20 000	Csak fagyalt-készítéshez használható		Mesterséges
Szorbit		30		2.1	Glükóz

Kristálycukor	Szuper alapszerkezetet ad és javítja a textúrát, de fennáll a kristályosodás veszélye.
Glükóz por	Javítja a textúrát, különleges édességet biztosít és ellenáll hőmérsékleti sokknak.
Glükóz szirup	Megegyezik a glükóz porral, de alacsonyabb szárazanyag-tartalommal párosul.
Invert cukor	Csökkenti a fagyáspontot és magas édesítő hatással rendelkezik.
Dextróz	Javítja a textúrát, csökkenti a fagyáspontot és alacsonyabb édesítő erővel rendelkezik.
Méz	Magas édesítő ereje miatt korlátozottan használandó, a fő szempont az íz, amit hozzáad.
Laktóz (tejcukor)	Tízszerezs vízmennyiségben oldódik, használatakor ügyelni kell a kristályosodásra. Alacsony édesítő erő.

GYÜMÖLCSÖK

Gyümölcs	Szárazanyag tartalom	Ajánlott anyag-hányad (%)
Sárgabarack	14	50-60
Áfonya	16	40-50
Ananász	14	45-60
Feketeribizli	15	40-50
Cseresznye	19	40-50
Citrom	9	25-35
Eper	11	45-70
Málna	14	45-55
Passiógyümölcs	15	35-45
Guava	15	50-60
Gránátalma	20	50-60
Egres	16	35-45
Kivi	16	50-60
Licsi	15	40-60
Mandarin	12	45-55
Mangó	15	50-60
Sárgadinnye	8	60-80
Feketeszeder	16	45-55
Fekete áfonya	15	45-55
Narancs	10	55-70
Grapefruit	10	35-70
Indián banán	15	50-60
Görögdinnye	7	60-70
Őszibarack	14	50-70
Körte	17	50-70
Alma	14	60-70
Szilva	19	50-60
Szőlő	21	60-70

CSONTHÉJASOK

Csonthéjas	Szárazanyag tartalom	Ajánlott anyag-hányad (%)
Mandula	97	54
Törökmogyoró	97	61
Pisztácia	95	54
Földimogyoró	57 / 92	26/40
Dió	97	55
Kókusz	54	35.5



VEGÁN AMATIKA 35%

FEHÉRCSOKOLÁDÉ FAGYLALT

1.1 VEGÁN AMATIKA 35% FEHÉRCSOKOLÁDÉ FAGYLALT

1000 g	Mandulatej 3,2%
133 g	Kristálycukor
67 g	Sosa glükóz por DE33
17 g	Sosa invertcukor
34 g	Sosa inulin hot
3 g	Norohy vanília kivonat
8 g	Sosa kombinált stabilizátor
300 g	Valrhona Amatika 35% vegán fehércsokoládé 

Gondosan mérjük ki minden összetevőt.
A stabilizátort keverjük el a kristálycukor 10%-ával.
Elkészítéséhez a következő sorrendben adagoljuk pasztörizálógépbe az alapanyagokat:
25°C-on: mandulatej, cukrok (glükózpor, invertcukor, kristálycukor kivéve a stabilizátorral elkevert)
45/55°C-on az inulin és a stabilizátoros keverék következik.
Pasztörizáljuk 85°C-on, majd öntsük a csokoládéhoz és egy botmixer segítségével alaposan emulgeáljuk.
Hűtsük 4°C-ra és legalább 4 órán keresztül hagyjuk ezen a hőmérsékleten érlelődni.
Fagylaltgépben fagyasszuk ki és tároljuk -18°C-on.

JEGYZETEK:

1: VEGÁN AMATIKA 35% FEHÉRCSOKOLÁDÉ FAGYLALT

TELJES ZSÍRTARTALOM	M.S.N.F	CUKOR	SZÁRAZANYAG	Alapanyag	Tömeg	Tejzsír	Teljes zsírtartalom	M.S.N.F	Cukor	Invert cukor	Stabilizátor	Ízesítő	Rost	Szárazanyag tartalom	Édesítő erő
3,2		0,7	5,4	Mandulatej 3,2%	1000		32							54	7
		100	100	Kristálycukor	133				133					133	133
		100	95	Sosa glükóz por DE33	67				67					63,65	31.49
		127	78	Sosa invertercukor	17					17				13,26	21,59
		0	97	Sosa inulin hot	34								34	33	0
			80	Norohy vanília kivonat	3							3		2,4	2,88
			100	Sosa kombinált stabilizátor	8						8			8	0
41		42	99	Valrhona Amatika 35% vegán fehér csokoládé	300		123		126			300		297	135
				Összesen (g)	1562	-	155	-	326	17	8	303	34	604,31	330,96
				%	100	-	9,92	-	20,87	1,08	0,81	19,40	2,18	38.68	21,18

JEGYZETEK:

.....

.....

.....

.....



‘FINGER ICE CREAM’

PIEMONTE-I MOGYORÓ, KARAMELL

2.1 KLASSZIKUS NOUGATINE PRALINÉ

40 g	Víz
150 g	Kristálycukor
10 g	Sós vaj 82%
150 g	Piemonte-i törökmogyoró
5 g	Tengeri sópehely

A cukrot és a vizet hevítsük 110°C-ig. Adjuk hozzá a mogyorót és folyamatos keverés mellett karamellizáljuk aranyszínűre. A keserű íz elkerülése érdekében vigyázzunk, hogy ne sötétedjen meg. Ezután adjuk hozzá a vajat és a tengeri sót, majd terítsük ki egy sütőlapra és hagyjuk kihűlni.

Ahogy szobahőmérsékletű a mogyoró, vágjuk kisebb darabokra és késes aprítóban porítsuk, de maradjanak benne ropogós darabok is. Tároljuk száraz helyen.

2.2 50/50 MOGYORÓ PASZTA

40 g	Víz
150 g	Kristálycukor
150 g	Piemonte-i törökmogyoró

Ismételjük meg az előző munkafolyamatot (2.1) a vaj és a só nélkül.

2.3 PIEMONTE-I MOGYORÓ PRALINÉ FAGYLALT

1036 g	Teljes tej
56 g	Tejpor 0%
117 g	Tejszín 35%
125 g	Kristálycukor
63 g	Sosa invertcukor
125 g	Klasszikus nougatine praliné
31 g	Piemonte-i mogyoró paszta
8 g	Sosa Procrema 5 BIO

Gondosan mérjük ki minden összetevőt. A stabilizátort keverjük el a kristálycukor 10%-ával. Elkészítéséhez a következő sorrendben adagoljuk pasztörizálógépbe az alapanyagokat: 25°C-on: tej, tejpor, cukrok (invertcukor és kristálycukor, kivéve a stabilizátorral elkevert), majd 35°C-on a tejszín és a stabilizátoros keverék következik, végül pedig ízesítjük a pralinéval és a mogyoró pasztával. Pasztörizáljuk a keveréket 85°C-on. Hűtsük 4°C-ra és legalább 12 órán keresztül hagyjuk ezen a hőmérsékleten érlelődni. Fagylaltgépben fagyasszuk ki és tároljuk -18°C-on.

2.4 VANÍLIÁS CASSATA RUMMAL

150 g	Tejszín 35%
100 g	Kristálycukor
50 g	Tojásfehérje
1 db	Norohy madagaszkári vaníliarúd
3 g	Rum

Készítsünk svájci meringue-t: vízfürdő felett egy habüstben verjük fel a tojásfehérjét a cukorral. Ahogy elérte a 35 °C-ot, vegyük le a gőzről és keverjük tovább, míg teljesen kifehéredik, megnő a térfogata és fényes felülete lesz. A tejszínt verjük habbá a rummal és a vaníliarúd kikapart magjaival és keverjük hozzá a közben szobahőmérsékletre hűlt tojásfehérje habhoz.

2: 'FINGER ICE CREAM'

2.5 LÁGY, FOLYÓS KAREMELL

200 g	Kristálycukor
200 g	Sosa DE60 glükóz szirup
300 g	Tejszín 35%
80 g	Vaj sós 82%
5 g	Tengeri sópehely
3 g	Norohy vanília kivonat
100 g	Sosa invertcukor

Készítsünk száraz karamellt a kristálycukorból és a glükóz szirupból, adjuk hozzá a vaját és a tejszínt, majd ahogy homogén a keverékünk, következhet a só és a vanília. Amikor 35°C-ig hűlt, fejezzük be az invertcukor hozzáadásával.

2.6 MOGYORÓS-KAKAÓS STREUSEL

70 g	Búzafinomliszt
20 g	Burgonyakeményítő
20 g	Valrhona kakaópor
60 g	Mogyoróliszt
4 g	Tengeri só
90 g	Barna cukor
90 g	Vaj natúr 82%

A száraz összetevőket keverjük össze és morzsoljuk el benne a hideg vaját. Süssük 150 °C-on kb. 20 percig.

2.7 ROPOGÓS BEVONAT

1000 g	Valrhona Guanaja 70% étcsokoládé
150 g	Kakaóvaj
150 g	Szőlőmagolaj
300 g	Pörkölt mandula töret

Olvasszuk fel a csokoládét a kakaóvajjal, majd keverjük hozzá a szőlőmagolajat és a mandula töretet. 35 °C-on használjuk.

TELJES ZSÍRTARTALOM	M.S.N.F	CUKOR	SZÁRAZANYAG	Alapanyag	Tömeg	Tejszír	Teljes zsírtartalom	M.S.N.F	Cukor	Invert cukor	Stabilizátor	Ízesítő	Rost	Szárazanyag tartalom	Édesítő erő
3	9		12	Teljes tej	1036	31,08	93,24	93,24						124,32	7,45
	97		97	Tejpor 0%	56			54,32						54,32	4,345
40	5,6		45,6	Tejszín 35%	117	46,8	46,8	6,55						53,35	0,524
		100	100	Kristálycukor	125				125					125	125
		127	78	Sosa invertcukor	63					63				49,14	
			100	Sosa Stabilizátor	8						8			13	-
60			94	Mogyoró paszta	31		18,60					31		29,14	-
27		50	90	Nougatine praliné	125		33,75		62,50			125		112,50	62,50
				Összesen (g)	1566	77,88	130,23	154,11	187,05	63	8	156		560,77	199,82
				%	100	4,98	8,31	9,84	11,97	4,02	0,8	9,96		35,80	12,76



‘AFTER EIGHT’ HŰSÍTŐ MENTÁS CSOKOLÁDÉ

3.1 MENTA ZSELÉ

250 g	Sosa DE60 glükóz szirup
250 g	Fehér fondant
500 g	Valrhona Absolu Cristal
200 g	Menta likőr

3.2 CSOKOLÁDÉ BEVONAT

1000 g	Valrhona Tulakalum 75% étcsokoládé
--------	---------------------------------------

JEGYZETEK:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[illegible]

JEGYZETEK:



CITROM TART

CITROM FAGYLALTTAL

4.1 TART KOSÁR

400 g	BL55 búzafinomliszt
100 g	Mandulaliszt
250 g	Vaj sós 82%
250 g	Porcukor(keményítő)
100 g	Egész tojás
5 g	Tengeri só

Készítsük el a tésztát úgynevezett 'creaming' módszerrel, tehát először kissé habosítsuk fel a szobahőmérsékletű vaját és keverjük hozzá minden száraz összetevőt a liszten kívül. Ezután részletekben adagoljuk hozzá a tojást, végül pedig szitáljuk bele a lisztet. Formázzuk meg és süssük perforált gyűrűben 160°C-on, kb. 17 percig.

4.2 LÁGY CITROM-YUZU KRÉM

200 g	Citromlé
55 g	Egész tojás
50 g	Sosa DE33 glükóz por
50 g	Sosa dextróz
30 g	Hidratált zselatin (5g+25g víz)
200 g	Valrhona Opalys 33% fehér csokoládé
200 g	Valrhona Inspiration Yuzu csokoládé
200 g	Tejszín 35%
15 g	Sosa invertcukor

A citromlevet melegítsük fel a glükózzal és a dextrózzal 45°C-ra. Adjuk hozzá a tojást és melegítsük 85°C-ig, majd keverjük el benne a hidratált zselatint. Öntsük a részben felolvasztott csokoládékhoz és egy botmixer segítségével emulgeáljuk. Keverjük hozzá a hideg tejszínt, emulgeáljuk újra, majd végül adjuk hozzá az invertcukrot is. Kontaktfólia alatt hagyjuk 12 óra alatt megdermedni a hűtőben.

4.3 CITROM SORBET

500 g	Citromlé
351 g	Kristálycukor
100 g	Sosa DE33 glükóz por
33 g	Sosa inulin
5 g	Sosa Prosorbet 5
677 g	Víz
1/2 db	Bio citrom héja

Készítsük el a sorbet alapot és hagyjuk 1-4 órán keresztül érlelődni, majd keverjük hozzá a citromlevet és fagyasszuk ki fagylaltgépben. Tároljuk -18°C-on.

4.4 OLASZ CITROM MERINGUE

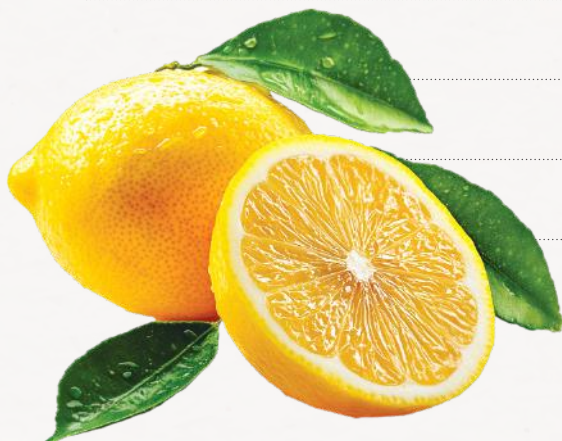
150 g	Tojásfehérje
300 g	Kristálycukor
100 g	Víz
1 g	Bio citrom héja

Készítsünk szirupot a cukorból és a vízből. Ahogy eléri a 110°C-ot, kezdjük el felverni a tojásfehérjét. Abban a pillanatban, hogy a szirup 117-120°C-os, keverjük hozzá a tojásfehérjéhez és verjük tovább egészen addig, amíg teljesen ki nem hűl. Ennek köszönhetően lesz sűrű, fényes és rugalmas hab. Keverjük hozzá a citromhéjat, formázzuk meg és szárítsuk ki sütőben.

30% GYÜMÖLCSTARTALOM, 32% E.S.T

ÉDESÍTŐ ERŐ	SZÁRAZANYAG	Alapanyag	Alapanyag %	Tömeg (g)	Szárazanyag tartalom	Édesítő erő	Mennyiség 500 g pürehez
EST x 1,25	10	Citromlé	30	3000	300	375	500
100	100	Kristálycukor	21,06	2106	2106	21,06	351
47	95	Sosa DE33 glükóz por	6	600	570	282	100
	97	Sosa inulin	2	200	194		33,33
	100	Sosa Prosorbet 5	0,3	30	30		5
	-	Víz	40,64	4064	-		677,33
		Összesen (g)		10000	3200	2763	1666,66
		%	100		32	27,63	

JEGYZETEK:



PISZTÁCIA PÁLCIKA

MÁLNA ROPOGÓSSAL

5.1 PISZTÁCIA FAGYLALT

1000 g	Teljes tej
71 g	Tejpor 0%
135 g	Tejszín 35%
210 g	Kristálycukor
71 g	Sosa DE33 glükóz por
33 g	Sosa invertcukor
170 g	Pisztácia paszta 100%
8,5 g	Sosa Procrema 5

Gondosan mérjük ki minden összetevőt. A stabilizátort keverjük el a kristálycukor 10%-ával. Elkészítéséhez a következő sorrendben adagoljuk pasztörizálógépbe az alapanyagokat: 25°C-on: tej, tejpor, glükóz por, invertcukor, kristálycukor (kivéve a stabilizátorral elkevert) 35°C-on a tejszínt, végül pedig 45/55°C-on a cukorral elkevert stabilizátor. Pasztörizáljuk 85°C-on, adjuk hozzá a pisztácia pasztát és egy botmixer segítségével alaposan emulgeáljuk. Hűtsük 4°C-ra és legalább 8 órán keresztül hagyjuk ezen a hőmérsékleten érlelődni. Fagylaltgépben fagyasszuk ki és tároljuk -18°C-on.

5.2 MÁLNA SORBET

1000 g	Málna püré
380 g	Kristálycukor
120 g	Sosa DE33 glükóz por
494 g	Víz
6 g	Sosa Prosorbet 5

A stabilizátort keverjük el a kristálycukor 10%-ával. Elkészítéséhez a következő sorrendben adagoljuk pasztörizálógépbe az alapanyagokat 25°C-on: víz, glükóz, kristálycukor (kivéve a stabilizátorral elkevert) majd 45/55°C-on a stabilizátoros keverék. Pasztörizáljuk 85°C-on és alaposan keverjük el benne a málna pürét. Hűtsük 4°C-ra és 4-6 órán keresztül hagyjuk ezen a hőmérsékleten érlelődni. Fagylaltgépben fagyasszuk ki és tároljuk -18°C-on.

5.3 MÁLNA KONFIT

250 g	Málna IQF
200 g	Kristálycukor
1/2 db	Bio citrom héja
1 rúd	Norohy madagaszkári vanília

Melegítsünk minden összetevőt 105°C-ig, majd egyből fóliázzuk le és tegyük félre.

5.4 ROPOGÓS BEVONAT

1000 g	Valrhona Ivoire 35% fehér-csokoládé + zöld ételfesték
160 g	Valrhona kakaóvaj
100 g	Szőlőmagolaj
300 g	Pisztácia töret

Olvasszuk fel a fehér-csokoládét a szőlőmagolajjal és a kakaóvajjal, melegítsük 50°C-ig, majd keverjük hozzá a pisztáciát. Használjuk 35°C-on.

TEJZSÍR TARTALOM	M.S.N.F	CUKOR	SZÁRAZANYAG	Alapanyag	Tömeg	Tejzsír	Tejjes zsírtartalom	M.S.N.F	Cukor	Invert cukor	Stabilizátor	Ízesítő	Rost	Szárazanyag tartalom	Édesítő erő
3	9		12	Teljes tej	1000	30	30	90						120	9,6
	97		97	Tejpor 0%	71	0	-	68,87						68,87	5,50
40	5,6		45,6	Tejszín 35%	135	54	54	7,56						64,56	0,60
		100	100	Kristálycukor	210				210					210	210
		100	95	Sosa DE33 glükóz por	71									67,45	33,37
		100	78	Sosa invertcukor	33					33				25,74	41,91
			100	Pisztácia paszta 100%	170		95,20					170		170	
			100	Sosa Procrema 5	8,5						8,5			8,5	-
Összesen (g)					1698,5	84	179,2	166,43	210	33	8,5	170		732,12	300,98
%					100	4,95	10,55	9,80	12,36	1,94	0,50	10		43,10	17,72

50% GYÜMÖLCSTARTALOM, 32% E.S.T

ÉDESÍTŐ ERŐ	SZÁRAZANYAG	Alapanyag	Alapanyag %	Tömeg (g)	Szárazanyag tartalom	Édesítő erő	Mennyiség 1000 g püréhez
EST x 1,25		Málnapüré	50	5000	700	875	1000
100		Kristálycukor	19	1900	1900	1900	380
47		Sosa DE33 glükóz por	6	600	570	282	120
	100	Sosa Prosorbet 5	0,3	30	30	-	6
	-	Víz	24,7	2470	-	-	494
Összesen (g)				10000	3200	3057	2000
%				100	32	30,57	



JEGYZETEK:

JEGYZETEK:



VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



T. NAGY TAMÁS

ELÉRHETŐSÉGEINK:

www.tnagytamas.eu

info@tnagytamas.hu

+36 1 317 4268

1102 Bp. Liget utca 46.