



Kiss Márta cukrászmester desszertjei 2018



Mini muffinok



- **Sajtkrémés sárgarépás mini muffin** - kandírozott narancshéjjal és liofilizált tőzegáfonyával
- Összetevők:
Tészta: búzaliszt, cukor, napraforgó étolaj, sárgarépa, dió, mazsola, szóda, bikarbóna
Krém: sajtkrém, tejszín, narancslé, cukor, kandírozott narancshéj, liofilizált tőzegáfonya, narancsolaj

Mini muffinok



- **Sajtkrémés sárgarépas mini muffin** – rizspapírból készült ostyalevéllel, ehető aranyporral díszítve
- Összetevők:
Tészta: búzaliszt, cukor, napraforgó étolaj, sárgarépa, dió, mazsola, szódabikarbóna
Krém: sajtkrém, tejszín, cukor, narancshéj, narancslé

Mini muffinok



- **Habcsókos sárgarépas mini muffin** – csoki levéllel és karamellizált tojáshabbal
- Összetevők:
Tészta: búzaliszt, cukor, napraforgó étolaj, sárgarépa, dió, mazsola, szódabikarbóna
Krém: cukor, tojásfehérje

Mini muffinok



- **Tejszínhabos gránátalmás mini muffin** – gránátalmával és egy falatnyi habcsókkal a tetején
- Összetevők:
Tészta: búzaliszt, cukor, napraforgó étolaj, vanília, szóda bikarbóna
Krém: tejszínhab, cukor, gránátalma, citromhéj

Mini muffinok



- **Málnahabos sajtkrémmel töltött vörös bársony muffin-
liofilizált málnadarabkával díszítve**
- **Összetevők:**
Tészta: búzaliszt, cukor, napraforgó étolaj, cékla, szóda, bikarbóna, ételfesték
Krém: tejszínhab, sajtkrém, cukor, málna, citromhéj

Mini muffinok



- **Étcsokoládés céklás mini muffin** – Rigó Jancsi tejszínhabkrémmel
- Összetevők:
Tészta: búzaliszt, cukor, napraforgó étolaj, cékla, étcsoki darabkák, kakaópor, szóda bikarbóna
Krém: tejszínhab, cukor, kakaópor

Mini muffinok



- **Chilis-csokis trüffelkrémes muffin, rozmaringos-chilis-sós karamellel koronázva**
- Összetevők:
Tészta: búzaliszt, cukor, napraforgó étolaj, kakaópor, szódabikarbóna
Krém: étcsokoládé, tejszín, cukor, kakaópor, chilipor
Sós chilis karamell: cukor, dió, mogyoró, chili, rozmaring, Himalaya só

Nyers, vegán golyók:



- **Csokoládés golyó** –darált dióba hempergetve, arany cukorcsillaggal díszítve
- Nyers vegán desszert
- Összetevők:
Datolya, mazsola, aszalt szilva, cukormentes nyers csokoládé, kókuszreszelék, dió
- Csak természetes cukrokat tartalmaz!

Nyers, vegán golyók:



- Citrusosan édes, aszalt gyümölcsös energiagolyó, diókabátban–darált dióba hempergetve, arany cukor gyönggyel díszítve
- Nyers vegán desszert
- Összetevők:
Aranymazsola, aszalt sárgabarack, citrom, dió, méz
- Csak természetes cukrokat tartalmaz

Nyers, vegán golyók:



- **Csokoládés golyó** –
puffasztott amarántba
hempergetve
- Összetevők:
Datolya, mazsola, aszalt
szilva, cukormentes nyers
csokoládé, kókuszreszelék,
szezámmag
- Csak természetes cukrokat
tartalmaz!

Citrom tarte



- A **citrom tarte** egy légiesen könnyed francia desszert, amiben kellemesen simul egymásba a savanykás citromos íz és a habcsók édessége.
- Összetevők:
Tészta: búzaliszt, vaj, cukor
Krém: tojás, vaj, cukor, citrom, zselatin
Habcsók: cukor, tojásfehérje

Csokis ganache tarte



- A **csokis tarte** egy markáns, igazán telt csokoládés francia desszert, amiben a keserű csoki íze dominál. Kellemes textúrát ad a krém tömörsége és a linzer omlós állaga. Ehető harangvirággal és rozsmaring ágacskával tesszük igazán egyedivé.

Összetevők:

Tészta: búzaliszt, vaj, cukor, kakaópor, étcsoki

Krém: étcsoki, tejszín, cukor

Pop cake



- A **pop cake** sütinyalókat, fehérsokoládés ganache-ból és puha piskótából álmodtuk meg. Arany cukorgyönggyel és szatén szalaggal dekoráljuk.
- Összetevők:
búzaliszt, cukor, tojás
fehérsokoládé, tejszín

Ét-, vagy tejsokoládéból is készíthető

Pillecukor pop cake



- **Pillecukor** – egy habos, könnyű édesség, csokitalppal az alján. Cukorgyönggyel díszítjük
- Összetevők:
cukor, glükóz-fruktóz szirup, szőlőcukor, kukoricakeményítő, zselatin, aroma, étcsokoládé

Cupcake



Ehető virággal, liofilizált gyümölccsel és habcsókkal díszített cupcake

Kekszek



- **Zserbó keksz** – újragondoltuk a közkedvelt házi zserbószeletet és így született meg az a kekszünk. A tölteléke diós baracklekvár és a csokoládélapra aszalt sárgabarack darabkákat teszünk.

Összetevők:

búzaliszt, vaj, cukor, sárgabaracklekvár, dió, csokoládé, aszalt sárgabarack

Kekszek



- **Emeletes vajas keksz** – marcipán lapokkal borítjuk és fehérchokis ganache krémmel töltjük ezt a kekszet. Cukorgyönggyel díszítjük.
- **Összetevők:** búzaliszt, vaj, cukor, mandulamarcipán, fehérchokoládé, tejszín

Kekszek



- **Emeletes vajas keksz** – marcipán lapokkal borítjuk és fehérchokis ganache krémmel töltjük ezt a kekszet. Ehető mini harangvirággal díszítjük.
- **Összetevők:** búzaliszt, vaj, cukor, mandulamarcipán, fehérchokoládé, tejszín

Kekszek



- Békebeli vajos keksz, étcsokival és rusztikus diódarabkákkal
- Összetevők:
búzaliszt, dió, vaj, étcsokoládé, cukor, tojás,

Kekszek



- **Régimódi mandulás csokis keksz** - A pirított zabpehely harmóniában van a sült mandula ízével és az olvadós csokoládéval.
- Összetevők:
zabpehely, tönkölyliszt, vaj/kókuszszsír, bio almasűrítmény, étcsokoládé, mandula, kókusz, szójababkarbóna
- Ez a kekszünk 2013-ban elnyerte az OMÉK Különdíját!

Kekszek



- **Régimódi vörösáfonyás diós csokis keksz** – ebben a kekszben a karakteres vörösáfonyát dióval párosítottuk.
- **Összetevők:**
zabpehely, tönkölyliszt, vaj/kókuszszír, bio almasűrítmény, étcsokoládé, dió, vörösáfonya, szódabikarbóna

Kekszek



- **Habcsókos lekváros keksz**
–a linzerkeksz talpra egy falatnyi savanykás, cukormentes bioszilvalekvárt teszünk és a tetejét édes habcsókkal koronázzuk.
- Összetevők:
búzaliszt, vaj, cukor, szilvalekvár, cukor, dió, tojásfehérje

Kekszek



- **Gondolat Morzsák** – a szerencsesütihez hasonlóan egy üzenetet rejtettünk el minden keksz mellé. Némelyik mosolyra fakaszt, vagy pedig egy bölcselletté leszünk gazdagabbak.
- Összetevők:
búzaliszt, margarin, cukor, étcsokoládé
- Ezt a kekszet tej-tojás érzékenyek is fogyaszthatják!

Habcsók



- **Habcsók válogatás** – Legkedveltebb édességeink egyike, az étcsokoládéval töltött habcsók. A kesernyős csokoládé zamata, összeolvad az édes habcsókkal és így tökéletes egyensúlyba kerülnek az ízek.
- Összetevők:
cukor, tojásfehérje, étcsoki
- Többféle ízben is készítjük.
- Cukormentesen is!

Sós rágcsa



- **Szezámagos grissini** – a sütés közben megpirult szezámag, különlegesen finom plusz ízt ad a sós rúdnek. Egy könnyű, roppanós csemege.
- Összetevők:
búzaliszt, szezámag, pálmazsír, élesztő, só

Sós magvas rágcsa



- **A chia magos lapocska**
– egy igazi, sok magos sós csemege. Remek bor,- vagy sörkorcsolya, valamint zöldségkrémekkel is kiváló.
- Összetevők:
teljeskiőrlésű tönkölyliszt, szezámmag, tojás, amarant mag, chia mag, himalaya só

Retro édességek



- **Kakas nyalóka-** sok mindenkiben kellemes gyermekkori emlékeket ébreszt ez a cukorka. Igazi retro életérzést nyújt.
- Összetevők:
cukor, keményítőszörp, étkezési sav, ételfesték

Retro édességek



- **Darálós keksz** – az eredeti házi darálós kekszet még nagymamáink készítették az otthoni húsdarálón, sok-sok szeretettel fűszerezve.
- Összetevők:
búzaliszt, vaj, cukor, kakaópor
- Készül belőle fahéj-diós, mogyorós és csokoládés is
- Tej-tojás-cukormentesen is rendelhető

Desszertasztal készítése rendezvényre



Desszertasztal készítése rendezvényre



Szabadtéri desszertasztal





Egyedi kéréseket is teljesítünk!

Készítünk:

- vegán,
- tej-tojásmentes
- cukormentes
- gluténmentes alapanyagokból is desszerteket.

FONTOS!

Gluténmentes alapanyagból sült édességeinket NEM gluténérzékenyeknek szánjuk, hanem azoknak, akik tudatosan kerülnek a glutént, de még problémát nem okoz a minimális jelenléte a termékekben.



Köszönöm a figyelmet!

Kiss Márta cukrászmester

+36 20 582 0128

6050 Lajosmizse, Dózsa Gy. út 45.

www.kissmarta.hu

email: [kissmarta @ kissmarta.hu](mailto:kissmarta@kissmarta.hu)

Fb: Kiss Márta Kézműves Műhelye

Fb: Kreatív Desszertasztal/ M-art-A Kreativity