



Creating

New

Traditions

By Dawn since 1920

Crafted with tradition,
baked with passion!



ESZTERHÁZY KUPOLA

EREDETI RECEPT

Eszterházi - a hagyományos magyar sütemény III. Galánthai Esterházy Anton Pál után kapta a nevét. Budapesti cukrászok álmodták meg a receptjét a XIX. Század vége felé. A sütemény konyakkal és vaníliával fűszerezett vajkrémmel készül, melyet négy-öt mandulás vagy diós meringue tészta réteg közé töltenek és az egészet fondant mázzal vonják be. A tetejét karakteres csokoládésávok díszítik.

Séfjeink által újragondolva

Az újítás itt az, hogy egyedi alakzatot és formátumot képzeltünk el ennek a különleges süteménynek. A forma: kisebb méretű és dómszerű kialakítású. A dió ízesítés a termék "szívébe" kerül, ahogy betöltjük, majd megpörköljük a habos meringue dekorációt a felületen.

Dawn Foods Hungary Kft.
H-1103 Budapest, Kőér u. 2/a.
+ 36 1 7010 020
Info.Hungary@dawnfoods.com

Dawn[®]



Creating

New

Traditions

By Dawn since 1920

ESZTERHÁZY KUPOLA

HOZZÁVALÓK

Piskóta karika

1000 g Dawn FlexiSoft 203356
 750 g víz
 500 g tojás
 250 g liszt
 250 g cukor
 250 g olaj

Dió krém

1000 g tej
 400 g Dawn Cream Carmona 203855355
 300 g tejszín
 100 g Dawn Dió compound 202345111

Vaníliás mousse

1000 g felvert tejszín
 200 g víz
 200 g Dawn fond Neutral 203030114
 50 g Dawn Schüly-gél konyak 209012014
 8 g Dawn Mauritius 201800112
 3 g Dawn VaniStar 201363521

Meringue

1000 g Dawn Silvia 203652
 500 g víz

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Keverje fel az összetevőket majd süsse ki. Kihülés után szűrjon karikákat.

Sütési hőmérséklet: 210 °C

Sütési idő: 5 perc

Keverje ki a tejet a Carmonával és adja hozzá a compoundot, ezután lassan csorgasson hozzá tejszínt.

Keverje el a fondot a vízzel, adja hozzá a Vanistárt és a Mauritius, majd keverje el a felvert tejszínt.

Töltse a vanília mousset félgömb formába és tegyen a közepébe diós krémet. Zárja le piskóta karikával és fagyassza ki. Szedje ki a formából majd vonja be meringuel ezután pedig égesse meg.

Cikkszám	Megnevezés	Kiszerezés
203356	FlexiSoft	15 kg
203855355	Dawn Cream Carmona	25 kg
202345111	Dawn Dió compound	4x1 kg
203030114	Dawn fond Neutral	2x2,5 kg
203652	Dawn Silvia	2x2,5 kg
201800112	Dawn Mauritius	4x1 kg
201363521	Dawn VaniStar	5x1 kg
209012014	Dawn Schüly-gél konyak	5 l



-  Vanília mousse
-  Silvia
-  Felxisoft
-  Diós töltelék
- 

Dawn Foods Hungary Kft.
 H-1103 Budapest, Kőér u. 2/a.
 +36 1 7010 020
 Info.Hungary@dawnfoods.com

Dawn[®]