



## APPLE CHOCOLATE

## תפוח שוקולד

## 1 - CRUMBLE

Sugar	222 g	סוכר
Flour	222 g	קמח
Ground Almonds	111 g	שקדים טחונים
Butter	222 g	חמאה
Fruit'Purée		מחית פרי
Coconut Capfruit	50 g	קוקוס
Almonds	50 g	שקדים
Hazelnuts	50 g	אגוזי לוז

## 2 - APPLE INNER

Bakbel les pomme 10/10	833 g	תפוחי עץ 10/10 של בייקבל
Sugar	133 g	סוכר
Water	67 g	מים
Calvados	67 g	קלוודוס (ברנדי תפוחים)
Gelatine	13 g	ג'לטין

## 3 - GREEN APPLE MOUSSE

Fruit'Purée		מחית תפוח
Green Apple Capfruit	572 g	ירוק של קאפרוט
Sugar	57 g	סוכר
Gelatine	17 g	ג'לטין
Whipped cream	343 g	קצפת

## 4 - SOFT ALMOND SPONGE

Egg whites )1(	409 g	חלבון ביצים (1)
Sugar	182 g	סוכר
Ground almonds	204 g	שקדים טחונים
Icing sugar	159 g	אבקת סוכר
Egg whites )2(	136 g	חלבון ביצים (2)
Flour	145 g	קמח

## 5 - APPLE MILK CHOCOLATE MOUSSE

Fruit'Purée		מחית תפוח
Green Apple Capfruit	549 g	ירוק של קאפרוט
Cream	549 g	שמנת
Glucose	282 g	גלוקוז
Gelatine	32 g	ג'לטין
Milk chocolate	1457 g	שוקולד חלב
Whipped cream	1457 g	קצפת

## 6 - CHOCOLATE SPRAY GUN

Milk chocolate	330 g	שוקולד חלב
Cocoa butter	165 g	חמאת קקאו

## קראמבל

Mix all the ingredients together. Block into tins and freeze. Cut into small cubes and bake at 180°C/356°F for around 15 minutes.

ערבבו את כל החומרים יחד. שפכו לתוך תבניות והקפאו. חיתכו לקוביות קטנות ואפו בחום של 180 מעלות צלסיוס או 356 פרנהייט, במשך כ-15 דקות.

## מילוי תפוח

Heat the water with the sugar and add the soaked gelatine to melt it. Mix in the Bakbel Le Pomme 10/10 and add the calvados. Transfer to molds and freeze.

חממו את המים עם הסוכר והוסיפו את הג'לטין הספוג כדי להמיס אותו. ערבבו פנימה את התפוחים והוסיפו את ברנדי התפוחים. העבירו לתבניות והקפאו.

## מוס תפוח ירוק

Soak the gelatine in cold water. Heat one fifth of the Fruit'Purée Green apple Capfruit with the sugar and add the gelatine. Once melted, incorporate the remaining Fruit'Purée Green apple Capfruit. Leave to cool before folding in the whipped cream.

הספיגו את הג'לטין במים קרים. חממו חמישית ממחית התפוח הירוק יחד עם הסוכר והוסיפו את הג'לטין. לאחר שנמסו, הוסיפו את שארית המחית. הניחו לקירור לפני קיפול הקצפת פנימה.

## עוגת ספוג רכה של שקדים

Whip up the egg whites (1) gradually adding the sugar until firm. Mix the icing sugar with the ground almonds and the egg whites (2). Fold into the whipped egg whites and then gently fold in the flour.

הקציפו את חלבון הביצים (1), בהדרגה הוסיפו סוכר עד להתייצבות. ערבבו את אבקת הסוכר עם השקדים הטחונים וחלבון הביצים (2). קפלו לתוך תערובת חלבון הביצים ואז קפלו פנימה בעדינות את הקמח.

## מוס שוקולד ותפוחים

Heat the cream with the glucose. Pour into the melted chocolate. Add the soaked gelatine and the Fruit'Purée Green apple Capfruit. Leave to cool to 28°C/82°F before folding in the whipped cream.

חממו את השמנת עם הגלוקוז. שפכו לתוך השוקולד המומס. הוסיפו את הג'לטין הספוג ואת מחית התפוח הירוק. הניחו לתערובת להתקרר ל-28 מעלות צלסיוס או 82 פרנהייט לפני קיפול הקצפת פנימה.

## ריסוס שוקולד





### 7 - APPLE JELLY

Fruit'Purée  
 Green Apple Capfruit 185 g  
 Neutral glaze concentrate 185 g

מחית תפוח  
 ירוק של קאפרוט  
 נפאז' ניטראלי

Heat the ingredients together. Leave to cool in the refrigerator, mix and then pipe into ring molds.

חממו את המצרכים יחד. הניחו לקירור במקרר, המיסו וזלפו לתבניות טבעתיות.

### ג'לי תפוח

### 8 - DECORATION

Fresh green apple

תפוח ירוק טרי

### קישוט

	Insert	FP 1548*6	Demi-sphère 58 mm	FP 1896*
	Moule anneau	FP 1177*6		
	Dôme	FP 1593*24		

### אינסרט

פאיקסיפן דארף 1548 // 6 שקעים בתבנית  
 קוטר: 150 מ"מ // עומק: 15 מ"מ // נפח: 250 מ"ף

### תבנית סבצתית

פאיקסיפן דארף 1177 // 6 שקעים בתבנית  
 קוטר: 120-180 מ"מ // עומק: 15 מ"מ // נפח: 230 מ"ף

### כיפה

פאיקסיפן דארף 1593 // 24 שקעים בתבנית  
 קוטר: 80 מ"מ // עומק: 40 מ"מ // נפח: 125 מ"ף

### חצי כדור

פאיקסיפן דארף 1896 // 28 שקעים  
 קוטר: 58 מ"מ // עומק: 31 מ"מ // נפח: 50 מ"ף



**Fruit'Puree Green Apple «Granny Smith» Capfruit**  
 Capfruit has chosen a green apple, the Granny Smith for its apple purée. Grown in the Rhone-Alps region of France, this fruit has juicy, crunchy flesh, with the sweetness and tang associated with the fruit. Unpasteurized, this purée offers an exceptionally fresh, thirst-quenching taste and a delicate lime green hue. It is sweetened with 10% by weight of granulated sugar.

- Available in:
- 1 kg )2 units per carton(
  - 5 kg )3 units per carton(

מחית תפוח עץ ירוק מסוג "גראן סמית" - קפ'פרוט קפ'פרוט בחרה בזן ה"גראן סמית" הגדל באזורי ה-Rhône-Alps שבצרפת. תפוח זה עסיסי בעל בשר פרי במיוחד, עם מתיקות אופיינית.

המחית - שאינה עוברת תהליך פסטור - מציעה בצורה יוצאת דופן טעם מרווח ומרענן בעל גוון ירוק ליים עדין. בתהליך העיבוד אנו מוסיפים 10% סוכר.

המחית מגיעה ב:

- מיכלים של 1 ק"ג (2 יח' בקרטון)
- דליים של 5 ק"ג (3 יח' בקרטון)

