

silikomart®

BOLLE

RICETTA
RECIPE
RECETTE
REZEPT
RECETA
RECEITA



3DESIGN
MADE IN ITALY

Recipe exclusively realized by:

SERGEY KULKIN

[@sergey.kulkin](https://www.instagram.com/sergey.kulkin)

it Entremet Orange Mood

INGREDIENTI

Biscuit arancia e mandorle

80 g farina di mandorle
25 g farina
35 g zucchero a velo
85 g miele
100 g albumi
Zeste di 1 arancia
1 pizzico di sale

Composta agli agrumi

6 g fogli di gelatina (argento)
150 g spicchi d'arancia
120 g spicchi di mandarino
25 g zucchero
4 g pectina
30 g succo di limone
50 g succo di arancia

Mousse di mandorle

20 g fogli di gelatina (argento)
300 g latte intero
50 g zucchero
80 g tuorli
170 g pasta di mandorle (marzapane)
400 g panna

PREPARAZIONE

Biscuit arancia e mandorle

Setacciare la farina di mandorle con lo zucchero a velo, la farina e un pizzico di sale infine aggiungere la scorza d'arancia. Mettere da parte. Montare a becco d'uccello gli albumi con il miele. Unire delicatamente gli albumi agli ingredienti secchi. Stendere l'impasto sulla teglia coperta da un tappetino in silicone ad 1 cm di spessore e infornare a 170°C per circa 10-13 minuti.

Composta agli agrumi

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Unire lo zucchero alla pectina. Portare il succo d'arancia e di limone a 40°C e aggiungere il mix di zucchero e pectina. Aggiungere gli spicchi di arancia e di mandarino e portare ad ebollizione mescolando costantemente. Cuocere per 2-3 minuti, togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina. Versare nello stampo e congelare.

Mousse di mandorle

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Unire il latte, lo zucchero, i tuorli e scaldare fino a far addensare la crema (non deve superare gli 85°C). Togliere dal fuoco e filtrare. Aggiungere la gelatina. Versare la preparazione sulla pasta di mandorle (oppure marzapane tagliato a pezzi) ed emulsionare con un frullatore a immersione. Semimontare la panna e aggiungerla alla crema.

Montaggio

Versare la mousse nello stampo Bolle fino a metà; inserire la composta congelata, coprire con un altro strato di mousse e terminare con il biscuit alle mandorle. Congelare per almeno 6-8 ore. Smodellare e decorare a piacere.

en Entremet Orange Mood

INGREDIENTS

Orange almond Sponge cake

80 g (3/4 cup) almond flour
25 g (4 Tbs) flour
35 g (4 Tbs) powdered sugar
85 g (4 Tbs) honey
100 g (2/5 cup) egg whites
Zest of 1 orange
Pinch of salt

Citrus compote

6 g (1 tsp) gelatin leaves (silver)
150 g (1+2/3 cups) fragments of peeled orange
120 g (1+1/3 cups) fragments of peeled mandarin
25 g (2 Tbs) sugar
4 g (1 ts) pectin
30 g (2 Tbs) lemon juice
50 g (1/4 cup) orange juice

Almond mousse

20 g (1+2/5 Tbs) gelatin leaves (silver)
300 g (1+1/4 cups) whole milk
50 g (4 Tbs) sugar
80 g (5 Tbs) egg yolk
170 g (1 cup) almond paste (marzipan)
400 g (1+1/3 cups) heavy cream

PROCEDURE

Orange almond Sponge cake

Sift almond flour with powdered sugar, flour and a pinch of salt, finally add orange zest. Put aside. Whip the egg whites with honey till the soft peaks. Carefully combine with the previous mixture with a spatula. Pipe onto the tray covered with a silicone mat 1 cm thick and bake at 170°C (338°F) for about 10-13 minutes.

Citrus compote

Soak gelatin in cold water. Combine sugar and pectin. Bring orange and lemon juices to 40°C (104°F), stir the sugar and pectin mixture in. Add fragments of orange and mandarin and bring to a boil constantly stirring. Boil for 2-3 minutes, take off the heat and dissolve gelatin in the hot mixture. Transfer into the mould and freeze.

Almond mousse

Soak gelatin in cold water. Combine milk, sugar, egg yolk and heat the mixture vigorously stirring until thickened (do not overheat over 85°C/185°F). Take off fire, strain; dissolve the gelatin in the mixture. Pour the mixture over the almond paste (marzipan cut into pieces) and emulsify with a hand blender. Stir the half-whipped cream in.

Assembly

Pour mousse into the mould Bolle halfway; insert the frozen compote, add left mousse, close by inserting the almond sponge cake. Place into the freezer.

fr Entremet Orange Mood

INGRÉDIENTS

Biscuit orange et amandes

80 g poudre d'amandes
25 g farine
35 g sucre en poudre
85 g miel
100 g blancs d'œufs
Zeste de 1 orange
1 pincée de sel

Compote d'agrumes

6 g gélatine en feuilles (argent)
150 g tranches d'orange
120 g tranches de clémentine
25 g sucre
4 g pectine
30 g jus de citron
50 g jus d'orange

Mousse aux amandes

20 g gélatine en feuilles (argent)
300 g lait entier
50 g sucre
80 g jaunes d'œufs
170 g pâte d'amande (massepain)
400 g crème

PROCÉDÉ

Biscuit orange et amandes

Tamiser la poudre d'amandes avec le sucre glace, la farine et une pincée de sel et enfin ajouter le zeste d'orange. Mettre de côté. Fouetter à bec de oiseau les blancs d'œufs avec le miel. Mélanger délicatement les blancs d'œufs avec les poudres. Étaler la pâte sur une plaque recouverte d'un tapis de silicone à 1 cm d'épaisseur et cuire à 170°C pendant environ 10-13 minutes.

Compote d'agrumes

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Mélanger le sucre avec la pectine. Porter le jus d'orange et de citron à 40°C et ajouter le mélange de sucre et de pectine. Ajouter les tranches d'orange et de clémentine et porter à ébullition en remuant constamment. Cuire 2-3 minutes, retirer du feu et ajouter la gélatine. Verser dans le moule et congeler.

Mousse aux amandes

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Ajouter le lait, le sucre, les jaunes d'œufs et chauffer jusqu'à ce que la crème épaississe (elle ne doit pas dépasser 85°C). Retirer du feu et filtrer. Ajouter la gélatine. Verser la préparation sur la pâte d'amande (ou sur le massepain coupé en morceaux) et émulsionner avec un mixeur plongeant. Préparer la crème semi-montée et l'ajouter à la préparation.

Montage

Verser la mousse dans le moule Bolle jusqu'à la moitié; positionner l'insert, couvrir avec une autre couche de mousse et terminer avec le biscuit aux amandes. Congeler pendant au moins 6-8 heures. Démouler et décorer comme désiré.

de Entremet Orange Mood

ZUTATEN

Orangen-Mandel-Biskuit

80 g gemahlene Mandeln
25 g Mehl
35 g Puderzucker
85 g Honig
100 g Eiweiß
abgeriebene Schale 1 Orange
1 Prise Salz

Kompott von Zitrusfrüchten

6 g Gelatine Blätter

ZUBEREITUNG

Orangen-Mandel-Biskuit

Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker, dem Mehl und einer Prise Salz sieben, danach die abgeriebene orangenschale hinzufügen Zur Seite stellen. Das Eiweiß mit dem Honig steif schlagen, bis Spitzen stehen bleiben. Den Eischnee und die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben. Den Teig 1 cm dick auf ein mit einer Silikonmatte ausgelegtes Backblech streichen und bei 170°C circa 10-13 Minuten backen.

Kompott von Zitrusfrüchten

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker und Pektin vermischen. Den Orangen- und den Zitronensaft auf 40°C erwärmen und die Zucker-Pektin-Mischung hinein geben. Die abgeriebene Orangen- und Mandarinschnitzen hinzufügen und unter ständigem

150 g Orangenschnitzen
 120 g Mandarinschnitzen
 25 g Zucker
 4 g Pektin
 30 g Zitronensaft
 50 g Orangensaft
Mandelmousse
 20 g Gelatine Blätter
 300 g Vollmilch
 50 g Zucker
 80 g Eigelb
 170 g Mandelpaste (Marzipan)
 400 g Sahne

Rühren aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin lösen. In die Form gießen und einfrieren.

Mandelmousse

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Zucker und dem Eigelb vermischen und erhitzen, bis die Creme eindickt (darf 85°C nicht überschreiten). Vom Herd nehmen und durch ein Sieb geben. Gelatine hinzufügen. Die Masse auf die Mandelpaste (oder in Stücke geschnittenen Marzipan) geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Sahne halb aufschlagen und zur Creme geben.

Aufbau

Das Mousse bis zur Hälfte in die Form Bolle geben; das gefrorene Kompott hinein legen, mit einer weiteren Schicht Mousse bedecken und mit dem Mandel-Biskuit abschließen. Mindestens 6-8 Stunden einfrieren. Aus der Form nehmen und nach Belieben dekorieren.

es Entremet Orange Mood

INGREDIENTES

Bizcocho de naranja y almendras

80 g harina de almendras
 25 g harina
 35 g azúcar glas
 85 g miel
 100 g claras de huevo
 Ralladura de 1 naranja
 1 pizca de sal

Compota de cítricos

6 g hojas de gelatina (plata)
 150 g trozos de naranja
 120 g trozos de mandarina
 25 g azúcar
 4 g pectina
 30 g zumo de limón
 50 g zumo de naranja

Mousse de almendras

20 g hojas de gelatina (plata)
 300 g leche entera
 50 g azúcar
 80 g yemas de huevo
 170 g pasta de almendras (mazapán)
 400 g nata

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de naranja y almendras

Tamizar la harina de almendra con el azúcar glas, la harina y una pizca de sal, luego añadir la ralladura de naranja. Reservar. Montar las claras de huevo a punto de "pico de pájaro" con la miel. Añadir suavemente las claras de huevo a los ingredientes secos. Extender la masa sobre la rejilla cubierta por un tapete de silicona de 1 cm de espesor y hornear a 170°C durante aproximadamente 10-13 minutos.

Compota de cítricos

Hidratar la gelatina en agua fría. Añadir el azúcar a la pectina. Calentar el zumo de naranja y de limón a 40°C y añadir la mezcla de azúcar y pectina. Añadir los trozos de naranja y de mandarina y llevar a ebullición revolviendo constantemente. Cocinar durante 2-3 minutos, retirar del fuego y añadir la gelatina. Verter en el molde y congelar.

Mousse de almendras

Hidratar la gelatina en agua fría. Mezclar la leche, el azúcar, las yemas de huevo y calentar hasta que la crema espese (no debe superar los 85°C). Retirar del fuego y colar. Añadir la gelatina. Verter la preparación sobre la pasta de almendras (o mazapán cortado en trozos) y emulsionar con una batidora de inmersión. Montar ligeramente la nata y añadirla a la crema.

Montaje

Verter la mousse en el molde Bolle hasta la mitad; introducir la compota congelada, cubrir con otra capa de mousse y terminar con el bizcocho de almendras. Congelar durante al menos 6-8 horas. Desmoldar y decorar al gusto.

pt Entremet Orange Mood

INGREDIENTES

Pão de ló de laranja e amêndoas

80 g farinha de amêndoa
 25 g farinha
 35 g açúcar de confeiteiro
 85 g mel
 100 g claras de ovo
 raspas de 1 laranja
 1 pitada de sal

Compota de citrinos

6 g folhas de gelatina (prata)
 150 g fatias de laranja
 120 g fatias de tangerina
 25 g açúcar
 4 g pectina
 30 g sumo de limão
 50 g sumo de laranja

Mousse de amêndoa

20 g folhas de gelatina (prata)
 300 g leite gordo
 50 g açúcar
 80 g gema de ovo
 170 g pasta de amêndoa (maçapão)
 400 g natas

PROCEDIMENTO

Pão de ló de laranja e amêndoas

Peneirar a farinha de amêndoa com o açúcar de confeiteiro, a farinha e uma pitada de sal e, finalmente, adicionar a raspas de laranja. Reservar. Bater as claras em castelo com o mel. Misturar delicadamente as claras com os ingredientes secos. Espalhar o composto sobre a panela coberta com um tapete de silicone com 1 cm de espessura e levar ao forno a 170°C por cerca de 10-13 minutos.

Compota de citrinos

Hidratar a gelatina em água fria. Juntar o açúcar com a pectina. Levar o sumo de laranja e limão a 40°C e adicionar a mistura de açúcar e pectina. Adicionar as fatias de laranja e tangerina e levar para ferver, mexendo sempre. Cozinhar por 2-3 minutos, retirar do fogo e adicionar a gelatina. Verter no molde e congelar.

Mousse de amêndoa

Hidratar a gelatina em água fria. Adicionar o leite, o açúcar, as gemas e aquecer até o creme engrossar (não deve exceder 85°C). Tirar do lume e filtrar. Adicionar a gelatina. Despejar a preparação sobre a pasta de amêndoa (ou cortar em pedaços o maçapão) e emulsionar com a varinha mágica. bater as natas e adicionar ao creme.

Montagem

Verter a mousse no molde Bolle até a metade; inserir a compota congelada, cobrir com outra camada de mousse e finalizar com o pão-de-ló de amêndoa. Congelar por pelo menos 6-8 horas. Desenformar e decorar ao seu gosto.

it Torta ai mirtili

INGREDIENTI

400 g mirtili
 400 g farina
 200 g zucchero
 1 pizzico di sale
 10 g lievito
 120 g burro
 2 uova
 160 g latte
 160 g yogurt
 1 limone

PREPARAZIONE

Mescolare i mirtili con circa 1 cucchiaio di farina e mettere da parte. Con le fruste elettriche lavorare il burro, le uova, il latte, lo yogurt e la scorza di un limone. Incorporare al composto gli ingredienti secchi precedentemente setacciati e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere delicatamente i mirtili e versare il composto all'interno dello stampo Bolle fino ad un cm dal bordo. Informare a 165°C per 45 minuti circa. Far raffreddare completamente, sformare e decorare a piacere.

en Blueberry pie

INGREDIENTS

400 g (2 + 1/2 cups) blueberries
 400 g (4 cups) flour
 200 g (1 cup) sugar
 1 pinch of salt
 10 g (1 Tbs) baking powder
 120 g (1/2 cup) butter
 2 eggs
 160 g (10 Tbs) milk
 160 g (10 Tbs) yoghurt
 1 lemon

PROCEDURE

Mix the blueberries with about 1 tablespoon of flour and set aside. With an electric hand whisk, work the butter, the eggs, the milk, the yoghurt and the lemon zest. Add the previously sifted dry ingredients to the mixture and mix until a homogeneous batter is obtained. Add gently the blueberries and pour the batter into the Bolle mould up to a cm from the edge. Bake at 165°C (329°F) for about 45 minutes. Let cool down completely then unmould and decorate to taste.

fr Gâteau aux myrtilles

INGRÉDIENTS

400 g myrtilles
400 g farine
200 g sucre
1 pincée de sel
10 g levure
120 g beurre
2 œufs
160 g lait
160 g yaourt
1 citron

PROCÉDÉ

Mélanger les myrtilles avec environ 1 cuillère à soupe de farine et réserver jusqu'à utilisation. Avec le batteur électrique, travailler le beurre, les œufs, le lait, le yaourt et le zeste d'un citron. Ajouter les poudres préalablement tamisés au mélange et mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Ajouter délicatement les myrtilles et verser le mélange dans le moule Bolle jusqu'à un centimètre du bord. Faire donc cuire au four à 165°C pendant environ 45 minutes. Laisser refroidir complètement, démouler et décorer au goût.

de Blaubeerkuchen

ZUTATEN

400 g Blaubeeren
400 g Mehl
200 g Zucker
1 Prise Salz
10 g Backpulver
120 g Butter
2 Eier
160 g Milch
160 g Joghurt
1 Limone

ZUBEREITUNG

Die Blaubeeren mit etwa 1 EL Mehl vermischen und beiseite stellen. Mit dem Handrührer die Butter, die Eier, die Milch, den Joghurt und die abgeriebene Schale einer Zitrone verrühren. Die gesiebten trockenen Zutaten unter die Masse mischen und rühren bis ein glatter Teig entstanden ist. Vorsichtig die Blaubeeren unterheben und die Masse bis einen Zentimeter unter den Rand in die Form Bolle geben. Bei 165°C für circa 45 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und nach Belieben dekorieren.

es Tarta de arándanos

INGREDIENTES

400 g arándanos
400 g harina
200 g azúcar
1 pizca de sal
10 g levadura en polvo
120 g mantequilla
2 huevos
160 g leche
160 g yogur
1 limón

PROCEDIMIENTO

Mezclar los arándanos con aproximadamente 1 cucharada de harina y reservar. Amasar la mantequilla, los huevos, la leche, el yogur y la ralladura de limón con la batidora. Tamizar los ingredientes secos y añadirlos a la mezcla. Mezclar hasta una conseguir una mezcla homogénea. Añadir delicadamente los arándanos y verter la mezcla en el molde Bolle dejando un borde de un centímetro. Hornear a 165°C durante aproximadamente 45 minutos. Dejar enfriar completamente, desmoldar y decorar al gusto.

pt Cenoura plumcake

INGREDIENTES

400 g mirtilos
400 g farinha
200 g açúcar
1 pitada de sal
10 g levedura
120 g manteiga
2 ovos
160 g leite
160 g iogurte
1 limão

PROCEDIMENTO

Misturar os mirtilos com cerca de 1 colher de sopa de farinha e guardar. Com o batedeira, trabalhar a manteiga, os ovos, o leite, o iogurte e a casca de um limão. Adicionar os ingredientes secos anteriormente peneirados ao preparado e envolver até obter uma mistura homogénea. Adicionar delicadamente os mirtilos e verter a mistura no molde Bolle até um centímetro da borda. Levar ao forno a 165°C durante cerca de 45 minutos. Deixar esfriar completamente, desenformar e decorar ao seu gosto.

64.381.10.0064