



ALFAPRO

Bombardino

SKŁADNIKI

CHRUPIĄCE SPODY

1500 g [CZEKOLADA DINANT 35%](#)

60 g [CIASTO KADAYIF PRAŻONE](#)

MUS ZABAJONE

150 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU](#)

150 g [CZEKOLADA NAMUR 29%](#)

10 g [ŻELATYNA](#)

50 g WODA

100 g [DELIPASTA ZABAJONE
MARSALA](#)

500 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU](#)

150 g [12 SZT. SPODY
CZEKOLADOWE Z CHOCO
LUX](#)

100 g [AMARENA EXPORT FABBRI](#)

DEKORACJA

300 g [CROCKOLOSO COFFEE](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Chrupiące spody

Czekoladę rozpuszczamy i łączymy z prażonym ciastem Kadayif, w krążki o średnicy 80 mm wkładamy małe ilości prażynki i formujemy cienkie spodziki, schładzamy.

2

Mus zabajone

Śmietankę 150 g. zagotować, żelatynę namoczyć w wodzie, do zagotowanej śmietanki dodać żelatynę, wymieszać, dodać czekoladę, wymieszać i dodać Delipastę zabajone, wymieszać. 500 g. śmietanki ubić na $\frac{3}{4}$ i wymieszać z ganage zabajone.

Do foremek silikonowych w kształcie ziaren kawy wyszprycować półpłynny mus zabajone, do środka nałożyć polewę do marmurkowania Amarena Export, przykryć spodzikami z ciasta Choco lux wyciętymi na wymiar. Zamrozić w mroźni szokowej na



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: savpol@savpol.pl



kamień.

3

Dekoracja

Crockoloso Coffee podgrzać do temp. Ok 40°C. Monoporcje wyjąć z silikonów i za pomocą wykałaczek zatapiać w polewie Coffee. Układać na wcześniej schłodzonych chrupiących spodach. Dekorować według uznania np. Wiśnią Amarena Fabbri i prażonym ciastem Kadayif.

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

