

Chrupiące tartoletki z gruszką i orzechem

SKŁADNIKI

CHRUPKA ORZECHOWA

12 sztuk	TARTOLETKI CONFILETAS KAKAOWE 80 MM	160 g	KREM HAZELNUT ALFAPRO
80 g	CIASTO KADAYIF PRAŻONE	20 g	OLEJ

ŻELKA GRUSZKOWA

360 g	PUREE MROŻONE GRUSZKA BOIRON	40 g	PUREE MROŻONE CYTRYNA BOIRON
36 g	PANNAMOUSSEE FABBRI		

MUS CZEKOLADOWO-ORZECHOWY

450 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO	120 g	MLECZNA CZEKOLADA CHOCCONCEPT
70 g	DELIPASTA CREMOSAC 25% GRANULAT	8 g	ŻELATYNA
40 g	WODA	1 g	SÓL

DEKORACJA

ZAMSZ BRĄZOWY BARIMA	ZAMSZ BIAŁY BARIMA
--------------------------------------	------------------------------------



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Rozpuść krem orzechowy z olejem, a następnie dokładnie wymieszaj z prażonym ciastem kadayifi. **Powstałą chrupką masą napełnij korpusy tartoaletki do połowy wysokości** – to będzie aromatyczna, chrupiąca baza deseru.
- Rozmroź puree gruszki i cytryny, a następnie połącz je z bazą Pannamous. Całość zagotuj i odczekaj, aż masa lekko ostygnie. **Napełnij korpusy tartoaletki po brzegi** – delikatnie owocowa warstwa znakomicie uzupełni orzechową bazę.
- Czekoladę mleczną rozpuść z 150 g śmietanki, dodaj Delipastę, szczyptę soli oraz namoczoną w wodzie żelatynę. Pozostałą śmietankę ubij na lekką pianę i delikatnie



połącz z masą czekoladową. **Napełnij formę silikonową i wstaw do zamrażarki.** Po wyjęciu zamrożonych porcji natychmiast zamszuj je i ułóż na przygotowanych tartoletkach.

4

Finalny akcent to zamszowanie musu – użyj zamszów brązowego i białego Barima, by uzyskać eleganckie, aksamitne wykończenie. Dzięki temu każda tartoleтка zyska profesjonalny, efektowny wygląd.

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**

