ALFAPRO

Deser pomarańcza z czekoladą

SKŁADNIKI

BLAT

750 g	CIASTO CZEKLADOWE NEGRO PREMIUM ALFAPRO
300 g	OLEJ
335 g	MASA JAJOWA
150 g	WODA

KREM NR 1

180 g	BIAŁA CZEKOLADA CHOCCONCEPT
110 g	PUREE POMARAŃCZA MROŻONE BOIRON
50 g	MASŁO
400 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO
200 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO
60 g	DELIPASTA POMARAŃCZOWA FABBRI
12 g	ŻELATYNA + WODA

ŻELKA

500 g	PUREE POMARAŃCZA MROŻONE BOIRON
70 g	PANNAMOUSSE FABBRI
100 g	WODA

KREM NR 2

500 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO
100 g	FIXO NEUTRALNE ALFAPRO
100 g	WODA
60 g	DELIPASTA POMARAŃCZOWA FABBRI

DEKORACJA

wedł. uznania	NAPPAGE MORELOWY FABBRI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki wymienione w "BLAT" mieszamy 4-5 minut na wolnych obrotach, piec 20-30 minut w temperaturze 180-190 °C.

2. Czekoladę, śmietankę, puree, delipastę, masło i namoczoną żelatynę rozpuszczamy do temperatury około 35 °C i łączymy z lekko ubitą pozostałą częścią śmietanki i wylewamy na dolny blat czekoladowy

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**

i przykrywamy drugim blatem.

3 Zimną wodę i pannamousse podgrzewamy do zagotowania i łączymy z rozpuszczonym puree i schładzamy do chwili rozpoczęcia żelowania.

4 Śmietankę ubijamy i łączymy z wymieszanymi pozostałymi składnikami. 1/3 masy wylewamy na przygotowane blaty, wylewamy przygotowaną żelkę, a następnie pozostałą część masy. Wyrównujemy i odstawiamy do schłodzenia.

5 Górę dekorujemy, oblewamy podgrzanym do temperatury 40 °C nappage morelowym Fabbri.

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**