

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. [NAPPAGE MORELOWY](#)
uznania [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



i przykrywamy drugim blatem.

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.

3

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

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**

