

Pistacjowy torcik komunijny

SKŁADNIKI

500 g	JOGO LUX ALFAPRO	255 g	WODA
200 g	OLEJ	250 g	CROCCO CREAM WHITE ALFAPRO
50 g	SŁODKIE WAFLE DO LODÓW	600 g	ŚMIETANA UHT 33% ALFAPRO
25 g	CUKIER	25 g	DELIPASTA PISTACJA 100% FABBRI
10 g	ŻELATYNA	25 g	MASŁO EXTRA
150 g	CZEKOLADA MLECZNA CALLEBAUT SELECT 33,6 %		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Składniki na spód ciasta (Jogo Lux Alfapro, wodę i olej) mieszamy na wolnych obrotach przez 3 minuty. Odpiekamy w okrągłej formie o średnicy około 25 cm w temperaturze 200°C przez około 25 minut. Po przestudzeniu, przekroić na dwa równe krążki. Pierwszy spód włożyć do formy.
- 2** Crocco Cream White podgrzewamy do temperatury około 40°C, a następnie dodajemy pokruszone wafle do lodów. Gotową masę wykładamy na jogurtowy spód.
- 3** 250 g śmietany UHT 33 % ubijamy z 25 g cukru. Dodajemy Delipastę Pistacja 100% Fabbri i pod koniec ubijania – 5 gramów żelatyny (zamoczonej wcześniej w 25 g wody i podgrzanej). Pistacjowy krem wykładamy na prążynkę i wygładzamy. Oba kremy przykrywamy drugim spodem ciasta.
- 4** Przygotowujemy mus z mlecznej czekolady: 250 g śmietany UHT 33% ubijamy bez cukru na 3/4. Jednocześnie zagotowujemy 100 g śmietany UHT 33% z 25 g masła. Następnie dodajemy czekoladę mleczną Callebaut Select i 5 g żelatyny podgrzanej z 25 g wody. Ubitą śmietanę łączymy z genage z mlecznej



czekolady i z żelatyną, a następnie wylewamy na jogurtowy spód. Wygładzamy na równo z formą.

6

Po schłodzeniu wyciągamy z formy i oblewamy Cover Cream White podgrzanym do temperatury 40 st. C.

5

Torcik wkładamy do mroźni lub szokówki.

7

Torcik dekorujemy według uznania: czekoladowymi dekoracjami, świeżymi owocami, pistacjami, złotkiem.

Smacznego!

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**

