ALFAPRO

# Pistacjowy torcik komunijny

## SKŁADNIKI

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

## 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 prażynkę 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. Ubita śmietanę łączymy z genage z mlecznej

**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**

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**