ALFAPRO

Sernik na zimno na skyrze z opuncją figową

SKŁADNIKI

SPÓD

350 g	CHOCOLUX	**150 g**	MASA JAJOWA
150 g	OLEJ	**50 g**	WODA

ŻELKA

250 g	OPUNCJA FIGOWA BOIRON	**30 g**	CUKIER
5 g	ŻELATYNA	**25 g**	WODA

KREM NA SKYR

200 g	ŚMIETANKA 33% UHT	**30 g**	ŻELATYNA
150 g	WODA	**200 g**	ELEGANZA WHITE ALFAPRO
1000 g	SKYR NATURALNY PIĄTNICA	**100 g**	CUKIER KRYSZTAŁ

CHRUPIĄCA WARSTWA

600 g	NADZIENIE PRALINOWE CIEMNE ALFAPRO

DEKORACJA

300 g	COVER CREAM WHITE ALFAPRO	**50 g**	OLEJ
3 g	WIŚNIA GRYS LIOFILIZOWANA ALFAPRO		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach przez 5 minut. Masę wylewamy na blaszkę 30x40 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 220 °C przez około 12 minut. Odstawiamy do wystudzenia.

2. Opuncję rozmnażamy, żelatynę namaczamy w zimnej wodzie. Podgrzewamy opuncję z cukrem do około 85 °C, dodajemy napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy. Osobno ubijamy śmietankę z cukrem, a następnie łączymy ją z przygotowaną masą ze skyrem. Całość

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**

dokładnie mieszamy.

3 Zagotowujemy śmietankę, dodajemy namoczoną żelatynę i mieszamy do rozpuszczenia. Dodajemy polewę Eleganza White i mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Następnie dodajemy skyr i ponownie mieszamy. Osobno ubijamy śmietankę z cukrem, a następnie łączymy ją z przygotowaną masą ze skyrem. Całość dokładnie mieszamy.

4 Na schłodzony spód z Chocolux wykładamy delikatnie podgrzane nadzienie pralinowe Alfapro. Następnie wylewamy połowę przygotowanego musu na skyrach. Na niego wylewamy gęstniejącą żelkę z opuncji figowej, delikatnie mieszając ją z musem. Po krótkim odczekaniu wylewamy resztę musu, wygładzamy wierzch i odstawiamy do schłodzenia.

5 Po schłodzeniu podgrzewamy delikatnie Cover Cream White Alfapro, dodajemy olej, mieszamy i wylewamy na powierzchnię ciasta. Przed zastygnięciem posypujemy całość wiśnią liofilizowaną.

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**