ALFAPRO

Tartaletka pistacjowa

SKŁADNIKI

KREM CHANTILLY

350 g ŚMIETANKA BEZ KARAGENU UHT 33% ALFAPRO
30 g CZEKOLADA BIAŁA 28% SICAO
2 g ŻELATYNA SPOŻYWCZA
2 g SÓL
20 g SYROP GLUKOZOWY
80 g SEREK MASCARPONE PIĄTNICA
40 g DELIPASTA PISTACJA PURE 100% FABBRI

ŻELKA

250 g KORPUSY CONFILETAS
30 g PUREE LIMONKA BOIRON
30 g WODA
200 g CZARNA PORZECZKA MROŻONA
25 g BAZA PANNAMOUSSE FABBR

BAZA TARTALETKI

250 g KREM DO NADZIEWANIA PISTACJA 25% Z KAWAŁKAMI ORZECHÓW ALFAPRO

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Podgrzać krem pistacjowy do nadziewania do 40°C. Za pomocą rękawa cukierniczego wlać krem pistacjowy do tartaletki.

2. Czarną porzeczkę oraz limonkę rozmrozić i wymieszać. Bazę do deserów Pannamousse połączyć z wrzącą wodą. Następnie wszystko wymieszać i zblendować. Wystudzić żelkę, Cienką warstwę żelki (ok.5 mm) wylać na krem pistacjowy. Pozostawić do zastygnięcia.

3. Śmietankę z syropem zagotować. Żelatynę zamoczyć w zimnej wodzie a następnie dodać ją do zagotowanej śmietanki z syropem. Dodać białą czekoladę, serek

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**

mascarpone, sól i delipastę pistacjową. Wszystko razem wymieszać, przykryć folią spożywczą i odstawić do lodówki na min 12h. Po wyjęciu z lodówki ubić wszystko mikserem na szybkich obrotach ok. 2-3 min. Na koniec szprycować za pomocą rękawa cukierniczego na powierzchni wylanej wcześniej żelki. Dekorować według uznania, ale najlepiej pasują drobne pistacje i złoto w płatkach.

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**