

Tartaletka pistacjowa

SKŁADNIKI

KREM CHANTILLY

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

ŻELKA

250 g	KORPUSY CONFILITAS	200 g	CZARNA PORZECZKA MROŻONA
30 g	PUREE LIMONKA BOIRON	25 g	BAZA PANNAMOUSSE FABBRI
30 g	WODA		

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



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**

