

Toffi z czarną porzeczką, czekoladą i rumem

SKŁADNIKI

BLAT TOFFI

375 g	CIASTO TOFFI ALFAPRO	150 g	MASA JAJOWA BALTICOVO
175 g	OLEJ	75 g	Woda

CHRUPLKA CZEKOLADOWA

80 g	CIASTO KADAYIF PRAŻONE	160 g	CZEKOLADA DESEROWA CHOCCONCEPT
40 g	OLEJ		

ŻELKA Z CZARNĄ PORZECZKĄ

400 g	CZARNA PORZECZKA PRAŻONA ALFAPRO	8 g	ŻELATYNA
40 g	Woda		

MUS CZEKOLADOWY Z RUMEM

140 g	CZEKOLADA DESEROWA CHOCCONCEPT	500 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO
35 g	CUKIER	17 g	Aromat rumowy Remy Martin
8 g	ŻELATYNA	40 g	Woda

POLEWA CZEKOLADOWA

60 g	CZEKOLADA DESEROWA CHOCCONCEPT	70 g	CZEKOLADA MLECZNA CHOCCONCEPT
130 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO	30 g	MASŁO 82%
4 g	ŻELATYNA	20 g	Woda



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj na wolnych obrotach przez 3–4 minuty, aż masa będzie gładka i jednolita. Przełóż ciasto na blachę i piecz około 20 minut



w temperaturze 180°C, uzyskując złocisty, chrupiący blat.

3

Namocz żelatynę w wodzie, a następnie rozpuść ją i połącz z prażoną czarną porzeczką. Delikatnie wylej aromatyczną żelkę na warstwę chrupki czekoladowej, po czym przykryj drugim blatem toffi.

5

Wszystkie składniki rozpuść razem, uzyskując gładką, lśniąca masę, którą następnie dokładnie od powietrza. Po schłodzeniu musu wylej polewę na górną powierzchnię ciasta, tworząc eleganckie, błyszczące wykończenie.

2

Rozpuść czekoladę z olejem, następnie dokładnie wymieszaj z prażonym ciastem kadayifi, tworząc chrupiącą warstwę. Rozłóż chrupkę równomiernie na dolnym blacie toffi i pozostaw do lekkiego schłodzenia.

4

Rozpuść czekoladę z 150 g śmietanki oraz namoczoną żelatyną, a następnie dodaj aromat rumowy. Pozostałą śmietankę ubij z cukrem na sztywno i delikatnie połącz z czekoladową bazą. Wylej aksamitny mus na drugi blat toffi i schłódź do całkowitego stężenia.

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**

