

Torcik walentynkowy

SKŁADNIKI

CIASTO

250 g	CIASTO CZEKOLADOWE NEGRO PREMIUM ALFAPRO	100 g	OLEJ
112 g	MASA JAJOWA	50 g	WODA
wg. uznania	CROCCO CREAM NUT ALFAPRO		

ŻELKA TRUSKAWKOWA

200 g	PUREE TRUSKAWKOWE BOIRON	20 g	BAZA DO DESERÓW PANNAMOUSE FABBRI
--------------	-----------------------------	-------------	--------------------------------------

MUS CZEKOLADOWO-MALINOWY

100 g	CZEKOLADA BIAŁA SICAO	400 g	ŚMIETANKA 30% ALFAPRO
20 g	MASŁO	40 g	DELIPASTA MALINOWA FABBRI
8 g	ŻELATYNA	30 g	WODA
wg. uznania	NAPPAGE AMARENA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 **CIASTO**
Wszystkie składniki wymieszać 4-5 min na wolnych obrotach. Wylać na blaszkę, wyrównać i wypiec w temp. 180 stopni przez około 20-25 min.

2 Po wystudzeniu, wyciąć 2 serca o średnicy mniejszej od końcowej formy o około 0,5 cm (jedno posmarować rozpuszczonym Crocco Cream Nut). Dodatkowo wyciąć 6 spodów do deserów, również o mniejszej średnicy niż wewnątrz formy silikonowej (je również posmarować Crocco Cream Nut).

3 **ŻELKA TRUSKAWKOWA**
Puree podgrzać do około 60-70 stopni Celsjusza, a następnie dodać do niego Pannamousse. Po wymieszaniu wlać do przygotowanych form: 1 w kształcie serca i 6



małych półkul. Na koniec odstawić do zamrożenia.

5

Napełnianie monoporcji należy zacząć od musu, następnie włożyć zamrożoną żelkę truskawkową i zamknąć na równo z przygotowanym wcześniej blatem czekoladowym z chrupkami. Przy nakładaniu dodatków należy uważać, żeby mus zawsze był przy brzegach formy. Formę zamrozić. Zamrożony deser oblać podgrzanym do temp. 40-45 stopni Celsjusza Nappage Amarena lub truskawkowym, ewentualnie wykończyć czerwonym zamszem.

4

MUS CZEKOLADOWO-MALINOWY

Białą czekoladę 100g śmietanki rozpuścić w mikrofalówce lub na kąpieli wodnej, dodać miękkie masło, delipastę malinową i rozpuszczoną w wodzie żelatynę. Następnie należy dokładnie wszystko wymieszać (można blenderem) Po czym połączyć (delikatnie mieszając) z ubitą na 3/4 pozostałą ilością śmietanki.

6

Napełnianie formy serduszko należy rozpocząć od blatu czekoladowego posmarowanego Crocco Cream Nut, następnie wylać mus, przełożyć żelkę ciekłą warstwą musu, blat czekoladowy i dopełnić do końca formy musem. Po zamrożeniu dekorujemy Nappage Amarena, lub truskawkowym.

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**

