

Viralowa monoporcja mango sticky rice

SKŁADNIKI

ŻELKA MANGO

100 g [PUREE MANGO BOIRON](#)

5 g [PANNAMOUSSE FABBRI](#)

MUS KOKOSOWY Z RYŻEM

150 g [MLEKO](#)

40 g [RYŻ](#)

100 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU
UHT 33% do zagotowania](#)

200 g [BIAŁA CZEKOLADA
CHOCCONCEPT](#)

10 g [ŻELATYNA](#)

50 g WODA

75 g [DELIPASTA KOKOSOWA
FABBRI](#)

500 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU
UHT 33% do ubicia ALFAPRO](#)

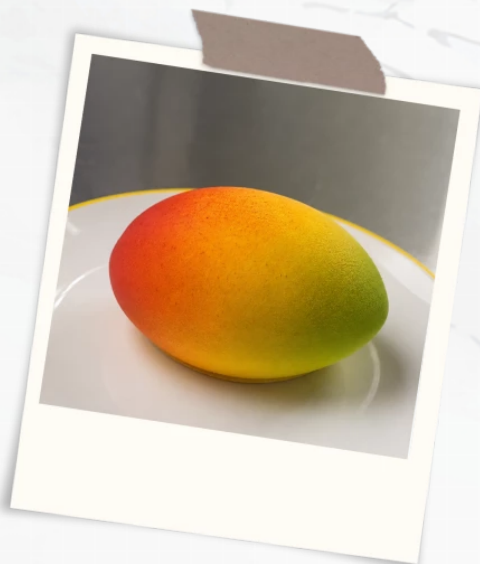
CHRUPIĄCA POLEWA

100 g [MASŁO KAKAOWE](#)

100 g [BIAŁA CZEKOLADA
CHOCCONCEPT](#)

DEKORACJA

350 g [Polewa Mango i
Macadamia FABBRI](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Przygotowanie żelki mango:

Puree mango Boiron wraz z Pannamous podgrzać do około 85°C. Następnie ochłodzić.

2

Przygotowanie musu kokosowego z ryżem:

Mleko z ryżem gotować na wolnym ogniu około 30 minut. Żelatynę namoczyć w wodzie. Śmietankę zagotować, dodać żelatynę, białą czekoladę oraz Delipastę kokosową. Całość dokładnie wymieszać. Dodać gorący ryż i ponownie wymieszać. 500 g śmietanki ubić do ¾ objętości i połączyć z przygotowanym ganache.



Gotowym kremem napęłnić silikonowe foremki, wciskając do środka wcześniej przygotowaną i schłodzoną żelkę mango. Całość zamrozić w szokówce.

3

Wykończenie:

Po wyjęciu z foremek zanurzyć monoporcje w chrupiącej polewie podgrzanej maksymalnie do 40°C. Wyłożyć na kratkę. Ponownie oblać podgrzaną do maks. 40°C polewą zastygającą Mango Macadamia.

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**

