

Feketeribizlis gesztenyés desszert

Recept 100 db termékhez



Brownies piskóta

.....	1640 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor
.....	570 g	Tojáslé teljes
.....	360 g	Étolaj
.....	180 g	Víz

Feketeribizli mousse

.....	1090 g	BRAUN Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcspüré
.....	60 g	Zselatin
.....	60 g	Porcukor
.....	220 g	Víz
.....	50 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	410 g	Víz
.....	230 g	Kristálycukor
.....	880 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Gesztenyekrém

.....	1150 g	Tej (3,5%-os)
.....	350 g	Dr. Oetker Házi krémes krémpor
.....	1500 g	Gesztenye massa
.....	1500 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Díszítés

.....	2500 g	Miruar White
.....	2 g	Lila ételfesték

Termékelkészítés

- ▶ A Brownies piskóta összetevőit összekeverjük, majd lapokat kenünk belőle.
- ▶ A piskóta lapot 180-200 C fokon 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kisült lapokból 100 db cseppformát szúrunk, majd a formákat kifűjük formaleválasztóval.
- ▶ A feketeribizli moussehoz a gyümölcspürét, a porcukrot, a zselatint és a vizet 70 C fokra felmelegítjük, majd 30 C fokra hagyjuk visszahűlni.
- ▶ Az Ovasilt a kristálycukorral és a vízzel kemény habbá verjük. A fehérjehabot lazán hozzákeverjük a püréhez, majd hozzákeverjük a felvert MB-Top-ot is.
- ▶ Az elkészült krémet ráadagoljuk a Brownies lapokra. A gesztenyekrémhez a Házi krémes krémport a tejjel és a tejszínnel kihabosítjuk, majd hozzákeverjük a gesztenyemasszát és a felvert tejszínhabot.
- ▶ A megkötött mousse krémre ráadagoljuk a gesztenyekrémet, kitöltve a formákat.
- ▶ A betöltött desszerteket -30 C fokra lefagyasztjuk. A fehér Miruart 70 C fokra felmelegítjük majd 40 C fokra visszahűtjük, festékkel márványozzuk, majd a fagyos desszerteket bevonjuk vele.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ