

ÁLOM LUXUSKIVITELBEN

A 2021-ES ÉV FAGYLALTJA VERSENY BRONZÉRMES* ALKOTÁSA



PERNIGOTTI Santo Domingo étcsokoládé fagylaltpor	1 800 g
Forró víz (80°C)	2 200 g
Jim Beam Bourbon Whiskey	60 g
Só	10 g
ÖSSZESEN	4 070 g
PERNIGOTTI sós karamell morettina	ízlés szerint
Norte karamellkocka	dekoráció
Maldon só	dekoráció
Sós karamellás bonbon	dekoráció
Ehető arany pehely 23 Kt	dekoráció

DEKORÁCIÓ

SÓS KARAMELLÁS BONBON

Csokoládé hüvely: 200 g Norte blanxart 72% + 10 g Astra pasztilla kakaóvaj
Temperálja a csokoládét és készítse el a hüvelyeket.

Töltelék: 110 g kristálycukor + 31 g víz + 17 g invertcukor szirup + 121 g OSM tejszín 36% + 95 g hideg vaj + 1,5 g só + ½ vanília rúd.

A sós karamell krémhez olvassa meg a cukrot a vízzel és az invertcukor sziruppal, adja hozzá a tejszínt és a hideg vajat, majd ízesítse a sóval és a vaníliával. Hagyja kihűlni, majd adagolja a formába és hagyja dermedni. A temperált csokoládéval zárja le a bonbonokat.

ELKÉSZÍTÉS

A Pernigotti Santo Domingo étcsokoládé fagylaltport keverje el 80°C-os forró vízzel, emulgeálja és ízesítse a sóval és a whiskey-vel. 15 perc pihentetés után fagyassza ki.

A felét engedje ki a tégelybe, simítsa el és tegye sokkolóba, majd kenjen rá egy réteg Pernigotti Sós karamell morettinát és sokkolja mielőtt a második réteg fagylaltot ráengedné. Simítsa rá a második réteg csokoládé fagyit, dermesse ki a sokkolóban, majd a morettinával, a maldon sóval, a karamellkockával, a bonbonokkal és az ehető arany pehellyel dekorálja.

*GYÁRTÓI KATEGÓRIA



BUDAPEST

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok,
Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



bekaskft



bekas.kft