

Monoporcja yuzu z malinami

KOMPLET STABILIZATOR YUZU

Błat kruchy

PÓŁKRUCHE BLACK	260 g
margaryna 70%	130 g
łącznie Błat kruchy	390 g

Żelka malinowa

STABILIZATOR MALINOWY	60 g
SAFTBINDER	10 g
Maliny mrożone	200 g
Woda	50 g
łącznie Żelka malinowa	320 g

Mus

STABILIZATOR YUZU	150 g
KIDDY WEISS RSPO-SG	250 g
Woda (25°C)	200 g
śmietanka	500 g
łącznie Mus	1.100 g

Warstwa

KIDDY WEISS RSPO-SG	200 g
Olej roślinny	20 g
Maliny liofilizowane	3 g
Marakuja liofilizowana	2 g
łącznie Warstwa	225 g

Dekoracja

KREM VOLU RSPO-MB	200 g
Woda 18°C	300 g
KIDDY GEL NEUTRALNY FAVOURITE	100 g
Woda	50 g
łącznie Dekoracja	650 g

wykonanie:

Wykonanie:

KOMPLET Półkruche Black wyrobić z margarynąo uzyskaniu kruszonki. Kruszonkę rozsypać w ringo średnicy 8 cm. czas pieczenia: około 8 minut



temperatura pieczenia: około 200 °C

Maliny zagotować z wodą. Dodać KOMPLET Stabilizator Ma linowy i KOMPLET Saftbinder. Wymieszać i wylać w formy silikonowe (półkule) o średnicy 4 cm i zamrozić.

KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić i połączyć z ubitą śmietanką, pod koniec mieszania dodać KOMPLET Stabilizator Yuzu rozrobiony z wodą. Mus wylać w formy silikonowe (półkule) o średnicy 7 cm i zamrozić.

KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić z olejem roślinnymi wymieszać z owocami liofilizowanymi. W polewie zamoczyć zamrożone porcje musu yuzu i ułożyć na środku podpieczonej kruszonki monoporcji.

KOMPLET Kiddy Gel Neutralny Favourite zagotować z wodą. Zamoczyć zamrożone żelki malinowej ułożyć je pośrodku monoporcji. KOMPLET Krem Volu wymieszać z wodą, zostawić do spęcznienia 15 minut, po czym ubić przez 2 minuty i wyszprycować na wierzch monoporcji wokół żelki malinowej. Udekorować według uznania.

1
05

