

MARCIPĀNA TRIFELES

Marcipāna lodītes ar šokolādes pārklājumu



Marcipāna ganache

200 g Lubeca marcipāna pamatmasa
250 g Debic Cream Stand & Overrun
35% UHT, dabīgs, gaisīgs saldaiss
krējums 35%

400 g Lubeca baltā kuvertūra Chips,
33%

- Krējumu ar marcipānu uzkarstēt līdz ~80 °C, maisīt lai iegūtu viendabīgu masu.
- Pievienot balto kuvertūru, atdzesēt.

Amaretto-marcipāna pildījums

360 g Lubeca marcipāna pamatmasa
36 g Deserta pasta Royal Amaretto

- Marcipāna pamatmasu viendabīgi samaisīt ar deserta pastu.

Pagatavošana

- Atdzesētu, bet vēl mīkstu ganache, pildīt pralinē kapsuliņās, piepildot 2/3, atlikušajā trešdaļā pildīt amaretto - marcipāna pildījumu.
- Pēc atdzišanas atvērumu noslēgt ar kuvertūru, papildītās pralinē pārklāt ar šokolādi, apvārtot izkausētā kuvertūrā.
- Pārklāšanai piemērotas būs gan tumšā, gan piena un baltā kuvertūra.