

# Kohvi-vaarika pralineetort

1 tort Ø 24 cm



## Brownie-põhi

0,035 kg **Debic Butter Constant**, 82% Belgia kvaliteetvõi

0,040 kg **Callebaut tume kuvertüür**

➤ Sulatada koos.

0,130 kg **Eifix Vollei**, pastöriseeritud täsimuna

0,035 kg **kristallsuhkur**

➤ Vahustada ja lisada šokolaadimassile.

0,015 kg **Hellin-nisujahu 550**

0,001 kg **küpsetuspulber**

➤ Lisada massile ja valada 22 cm läbimõõduga rõngastesse.

0,005 kg **Callebaut White Chocolate Chunks 8x8x6 mm**,  
küpsetuskindlad valged šokolaaditükid  
keeksidele, muffinitele ja küpsistele

➤ Puistata massile.  
➤ Küpsetada 170 °C juures  
~25 minutit.

## Kohvi-šokolaadimousse

0,090 kg **Callebaut tume kuvertüür**

0,025 kg **espressokohv**

➤ Šokolaad sulatada koos kohviga.

0,200 kg **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline  
naturaalne 35% vahukoor

➤ Sulatatud šokolaadile  
lisada järk-järgult

vahustatud koor.

### Vaarikatarretis

0,300 kg Fruit Puree Framboise, naturaalne vaarikapüree  
0,030 kg kristallsuhkur  
0,035 kg vesi  
0,050 kg želatiinimass (4 želatiinilehte, vees paisutatud)

- Püree, suhkur ja vesi kuumutada ning segada sisse paisutatud želatiin.
- Segada, kuni želatiin on sulanud; saadud mass valada vormi ning sügavkülmutada.

### Kohvi-granadillimousse

0,060 kg Callebaut piimakuvertüür  
0,060 kg Callebaut tume kuvertüür  
0,010 kg espresso kohv  
0,020 kg Fruit Puree Passion, naturaalne granadillipüree

- Šokolaadid sulatada, lisada kohv ja püree ning segada ühtlaseks.

0,200 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoor

- Järk-järgult lisada šokolaadimassile vahustatud koor.

### Vaarikažele

0,075 kg Fruit Puree Framboise, naturaalne vaarikapüree  
0,075 kg Cristaline, kristallselge valmisžele *à la miroir*  
0,015 kg želatiinimass (1 želatiinileht, vees paisutatud)

- Segada püree Cristalinega, lisada paisutatud želatiin ja soojendada mass ~50 °C.
- Segada, kuni želatiin on lahustunud, jahutada mass ~30 °C-ni ja kanda tordile.

### Tordi kokkupanek

- Küpsetatud ja jahutatud Brownie-põhjale jaotada 1/2 kohvimousse'i kogusest ja asetada peale külmutatud vaarikatarretise ketas.
- Jaotada peale ülejäänud pool kohvimousse'ist.
- Seejärel jaotada peale ühtlase kihina vaarika-kohvimousse ja asetada tort 2 tunniks külma.
- Katta vaarikaželeega ja lasta ~1 tund külmas tarduda.

