

Crème Française-pirnitort

2 torti, Ø 18 cm; 32 tk

0,160 kg muretaigen (nt Mürbmixiga)

0,040 kg Bako Aprikosenkonfitüre

Exqisit 45%, tükkideta
aprikoosimarmelaad

0,120 kg Tumedad biskviitpõhjad,

2 tk, 1 cm paksused

0,120 kg Heledad biskviitpõhjad,

2 tk, 1 cm paksused

0,350 kg Pirnid, nõrutatud



Crème Française-Royal Amaretto täidis

0,160 kg Crème Française, kreemipulber kerge
prantsusepärase vanillikreemi
valmistamiseks

0,120 kg vesi, 40-50 °C

0,080 kg dessertpasta Royal Amaretto

0,600 kg Debic Cream Stand & Overrun UHT,
õhuline naturaalne 35% vahukoor

- Crème Française lahustada põhjalikult vees, maitsestada Royal Amarettoga ja lisada rõõsk koor.

Mousse au Chocolat' kreem

0,120 kg Mousse au Chocolat, kreemipulber
dessertide ja täidiste valmistamiseks

0,120 kg vesi, külm

0,180 kg Debic Cream Stand & Overrun UHT,
õhuline naturaalne 35% vahukoor

- Mousse au Chocolat ja vesi vahustada ~4 minutit peene vispliga kiirel käigul. Seejärel lisada vahustatud koor.

Kaunistus

0,010 kg Barry Callebaut kakao

0,020 kg Lubeca mandlilaastud

Valmistamine

- Aprikoosimarmelaad määrada muretaignapõhjadele. Peale asetada tume biskviitpõhi, ümbritseda õlitatud ja puudersuhkruga üle puistatud tordirõngastega.
- Peale asetada nõrutatud pirnid ja lisada iga tordi kohta 480 g Crème Française-Royal Amaretto täidist.
- Tortidel lasta külmutuses ~1 tund taheneda.
- Peale määrada Mousse au Chocolat' kreemi ja sama kreemi pritsida tüllega tupsudena tordipinnale. Lasta ~2 tundi külmikus taheneda.
- Ääred katta mandlilaastudega ja tordid kakaoga üle puistata.