

## Krēma brulē kūka

1 plāts 60x20 cm



### Sacher kūkas masa

- 0,700 kg **Spezialmix Sacher**, maisījums Sacher toršu un kūku pagatavošanai
- 0,300 kg **Eifix Vollei**, šķidras, pasterizētas olas
- 0,050 kg ūdens

Sastāvdaļas puto 7 minūtes.

### Sīrups piesūcināšanai

- 0,150 kg Cointreau sīrups piesūcināšanai

skat. pamatrecepti

- 0,350 kg **kompota mandarīni**

- 1,750 kg **Creme Francaise**, krēma pulveris viegla franču vaniļas krēma pagatavošanai

skat. pamatrecepti

- 0,100 kg **Schokobella tumšā**, šokolādes pralinē krēms garnējumam, pildījumam un pārklājumam

### Rotājums

- 0,200 kg **Schokobella tumšā**, šokolādes pralinē krēms garnējumam, pildījumam un pārklājumam

- 0,020 kg **pūdercukura**

- 13 gab. fizāļu

- 14 gab. šokolādes dekoru

## Pamatrecepte: Cointreau sīrups piesūcināšanai

1,000 kg ūdens  
1,000 kg cukura  
0,200 kg Royal Cointreau, esence

Uzvāra, nosmeļ putas un ļauj atdzist.  
Pievieno sīrupam

## Pamatrecepte: Creme Francaise

1,000 kg Creme Francaise, krēma pulveris viegla franču vaniļas krēma pagatavošanai  
0,750 kg ūdens, -40-50 °C  
0,650 kg nesaputots saldaiss krējums

Creme Francaise izšķīdina ūdenī un iemaisa šķidrā krējumā.

## Pagatavošana

- Sacher kūkas masu pēc saputošanas klāj uz plāts, kas pārklāta ar cepampapīru, un cep 210 °C ~8 minūtes.
- Pēc atdzišanas noņem cepampapīru un biskvītu griež gareniski uz pusēm tā, lai izveidojas 2 pamatnes 60x20 cm.
- Apakšējo slāni piesūcina un uz tā klāj mandarīnu sektorus.
- Tiem virsū klāj Creme Francaise un marmorē ar Schokobellu.
- Virsū klāj otru pamatni un kūku liek saldētavā.
- Tad kūku pārklāj ar Schokobellu, veidojot virskārtu viļņainu.
- Rotā ar pūdercukuru, dekoriem un fizāļiem.