



Mango-šokolaadi-cappuccinokook

1 plaat 60x20 cm

- 0,400 kg muretaignapõhi, eelküpsutatud
- 0,750 kg HELLIN SK tume biskviitpõhi
- 0,650 kg Bon Mango, kasutusvalmis, küpsetus- ja külmutuskindel mangotäidis
- 0,200 kg HELLIN SK hele biskviitpõhi
- 0,080 kg Aprikosenfüllung / Aprikoositäidis, küpsetus- ja külmutuskindel aprikoositäidis, 35% aprikoose

Šokolaadikreem

- 0,080 kg Alaska-express Šokolaad, külmutuskindel šokolaadimaitseiline vahukoorestabilisaator
- 0,100 kg vesi
- 0,400 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor

- Lahustada Alaska-express vees ja lisada vahustatud koor.

Cappuccinokreem

- 0,080 kg Alaska-express Cappuccino, külmutuskindel cappuccinomaitseiline vahukoorestabilisaator
- 0,100 kg vesi
- 0,400 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor

- Lahustada Alaska-express vees ja lisada vahustatud koor.

Soolakaramelli-glasuur

- 0,120 kg Bon Caramel Sale, kasutusvalmis, küpsetus- ja külmutuskindel meresoolaga karamellitäidis
- 0,180 kg Cristaline Caramel, karamelli valmisžele à la miroir
- 0,060 kg Gold Sparkle, kuldne želeekontsentraat

- Segada ained ühtlaseks.

Kaunistus

- makroonid
- šokolaadidekoratsioonid

Valmistamine

- Määrida aprikoositäidis muretaignapõhjale, panna peale tume biskviitpõhi.
- Pritsida triipudena vaheldumisi Bon Mango ja šokolaadikreem tumedale biskviitpõhjale.
- Panna peale hele biskviitpõhi.
- Määrida sellele cappuccinokreem, siluda ja panna ~2 tunniks külmikusse.
- Katta karamelliglasuuriga.
- Lõigata 12x20 cm suurusteks tükkideks, kaunistada nagu pildil.

