



Torte „Domino”

6 tortes, Ø 18 cm

Black Muffin kūkas pamatnes

- 1000 g **Black Muffin**, cepšanas maisījums melnā biskvīta un vieglas keksa masas pagatavošanai
- 450 g **Eifix Vollei**, pasterizēta šķidra ola
- 600 g augu eļļa
- 300 g ūdens

- Jaukt visas sastāvdaļas kopā, vidējā ātrumā - 3 minūtes.
- Masu sadalīt pa divām, ar cepampapīru pārklātām, 60x40 cm cepamplātīm.
- Cept 190°C temperatūrā 18 minūtes. Atdzesēt.

Black Muffin Mouss krēms

- 400 g **Alaska-express Neutral**, neitrāls putukrējuma stabilizators
- 500 g ūdens 20 °C
- 15 g **Combani**, vaniļas esence
- 2000 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, dabīgs, gaisīgs saldais krējums
- 160 g **Cocoa cookies**, sadrumstaloti kakao cepumi

- Alaska-express izšķīdināt ūdenī, pievienot vaniļas esenci.
- Uzmanīgi pievienot uzputoto saldo krējumu.
- Maigi maisot, pievienot kakao cepumu drumstas.

- 120 g **Cocoa cookies**, sadrumstaloti kakao cepumi

Pagatavošana

- No atdzisušajām kūku pamatnēm izgriezt 12 diskus, 18 cm diametrā.
- Sešas apaļās pamatnes likt sešos 18 cm diametra tortes riņķos.
- Katrā formā ieklāt 250 g mouss krēmu.
- Uz krēma likt nākamās kūkas pamatnes diskus.
- Katrā formā ieklāt 250 g mouss krēmu.
- Novietot ledusskapī uz vismaz 2 stundām.
- Noņemt toršu riņķus, dekorēt ar kakao cepumu drumstām.

Alaska-express

Kakao cepumu gabaliņus var pievienot uzputotajam saldam krējumam 30 minūtes pirms pievienojam Alaska-express un gatavojam mouss krēmu, tas piešķirs moussam tumšu nokrāsu.

KNIFS!





Cookie „Domino”

50 cookie-cepumi, Ø 5 cm

Cepumu mīkla

1000 g **Black Muffin**, cepšanas maisījums melnā biskvīta un vieglas keksa masas pagatavošanai

450 g **Debic Butter Constant 82%**, sviests 82% ar augstu kušanas temperatūru

- Jaukt ar lāpstiņu nelielā ātrumā 3-4 minūtes, līdz iegūta stingra masa.

Pildījums

450 g **Schokobella baltā**, lietošanai gatavs, baltās šokolādes krēms pildījumiem un pārklājumiem

180 g **Debic Butter Constant 82%**, sviests 82% ar augstu kušanas temperatūru

60 g medus

4 g **Combani**, vaniļas esence

- Putot visas sastāvdaļas kopā 3 minūtes.

Dekorēšanai

Schokobella baltā, lietošanai gatavs baltās šokolādes krēms pildījumiem un pārklājumiem

Lazdu riekstu krokants

Red Velvet biskvīta drumstalas

Pagatavošana

- Sagatavoto cepumu masu, vismaz uz divām stundām novietot ledusskapī.
- Izrullēt cepumu masu 3mm biezumā, izgriest 5 cm diametra diskus.
- Cept 200 °C temperatūrā 12 minūtes.
- Veidot cepumus, pildot ar pildījumu.
- Dekorēt ar izkausētu balto Schokobella, lazdu riekstu krokantu un Red Velvet biskvīta drumstalām.
- Knifs: Lai cepumi iegūtu interesantāku izskatu, pirms cepšanas uz mīklas diskam var veidot zīmējumu ar dekorējošo rulli vai izmantot silikona formu ar zīmējumu.

Kādēļ Black Muffin ir īpašs?

Black Muffin ļoti tumši brūno, gandrīz melno, toni iegūst no īpaša, ļoti kvalitatīva tumšā kakao. Ideja aizgūta no slavenajiem Domino cepumiem. Tīra garša, tīra krāsa.