

## AVENES ŠOKOLĀDĒ

### Konfektes ar aveņu pralinē



#### Recepte

##### Aveņu pralinē masa:

- 0,240 kg **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, gaisīgs dabīgs 35% putukrējums
- 0,140 kg **kristāliskais cukurs**
- 0,300 kg **Glikozes sīrups 84%**
- 0,040 kg **Debic Butter Constant**, kvalitatīvs Beļģijas sviests 82%
- 0,700 kg **Fruit Puree Framboise**, dabīgs aveņu biezenis
- 0,030 kg **alkohols (30-40° Vol)**
- 0,700 kg **Lubeca Fehmarn tumšā kuvertūra**

Šokolādes membrāna dekorēšanai

#### Pagatavošana

Saldo krējumu, cukuru, glikozes sīrupu, sviestu un aveņu biezeni uzkarstē līdz viršanas temperatūrai, pievienot sasmalcinātu kuvertūru un samaisīt viendabīgā masā.

Pēc straujas atdzesēšanas pievienot alkoholu tad masu uzmanīgi jaukt ar rokas blenderi līdz tā viendabīga un vijīga. Līdz 30 °C atdzesētu pralinē masu pilda konfekšu formiņas, kurās pirms tam ieklāta šokolādes membrānas un kuvertūra, piepildīto formiņu noslēgt ar šokolādes vāciņu un atdzesēt.