

## VAARIKAD ŠOKOLAADIS

### Vaarikapralineekommid



#### Retsept

##### Vaarikapralineetäidis:

- 0,240 kg **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne 35% vahukoor
- 0,140 kg **kristallsuhkur**
- 0,300 kg **Glükoosisiirup 84%**
- 0,040 kg **Debic Butter Constant, 82%** kvaliteetvõi
- 0,700 kg **Fruit Puree Framboise**, naturaalne vaarikapüree
- 0,030 kg **alkohol (30-40° Vol)**
- 0,700 kg **Lubeca Fehmarn tume** kuvertüür

šokolaadikiled kaunistuseks

#### Valmistamine

Koor, suhkur, glükoosisiirup, või ja vaarikapüree keema ajada, valada hakitud kuvertüürile ja ühtlaseks segada.

Pärast kiiret jahutamist lisada alkohol ja segada saumikseriga, kuni konsistents on ühtlane ja kergelt veniv. 30 °C jahutatud täidisega täita eelnevalt šokolaadikile ja kuvertüüriga kaetud pralineevormid, sulgeda šokolaadikaanega ja jahutada.