

Makroonid „Red Kranfils”

240 makrooni



Makroonid „Passionfruit Mango”

240 makrooni



925 g **Macarons**, küpsetussegu
mandlimakroonide valmistamiseks
75 g **Master kakao 10-12%**
180-200 g vesi

Täidis

400 g **Kranfil's Red Fruits**, krõbe täidis
punaste marjade ja küpsisetükkidega
200 g pehme või

➤ Sega kõik kokku.

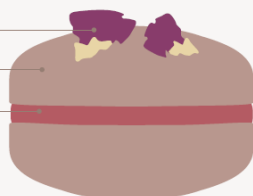
Valmistamine

- Sega koostisaineid labaga keskmisel kiirusel 4 minutit.
- Pritsi makroonisegu ümartüllega nr 10 küpsetuspaberiga kaetud plaadile
- Kuivata ~30 minutit.
- Küpseta 155 °C juures umbes 18 minutit.
- Täida Kranfils täidisega.

Dekoratsioon

Makroon

Täidis



1000 g **Macarons**, küpsetussegu
mandlimakroonide valmistamiseks
180-200 g vesi

Täidis

400 g **Kranfil's Passionfruit Mango**, krõbe
täidis küpsisetükkide ning granadilli- ja
mangopulbriga
200 g pehme või

➤ Sega kõik kokku.

Valmistamine

- Sega koostisaineid labaga keskmisel kiirusel 4 minutit.
- Pritsi makroonisegu ümartüllega nr 10 küpsetuspaberiga kaetud plaadile
- Kuivata ~30 minutit.
- Küpseta 155 °C juures umbes 18 minutit.
- Täida Kranfils täidisega.

Dekoratsioon

Makroon

Täidis



Vaarika-juustutort

3 kooki Ø 18 cm



390 g Tarte au Chocolat küpsetussegust valmistatud koogipõhjad (3 tk/Ø 18 cm)
750 Kranfil's Red Fruits, krõbe täidis punaste marjade ja küpsisetükkidega

- Rulli Kranfil's Red Fruits kahe küpsetuspaberi vahel õhukeseks. Pane külma. Lõika välja vahekettad.

Toorjuustutäidis

250 g Cheesequick, koogisegu toorjuustu- ja kohupiimakookide valmistamiseks
250 g vesi 35 - 40 °C
425 g toorjuust

- Sega vesi Cheesequick seguga, lisa toorjuust.
- Vahusta madalal kiirusel ~3 minutit.

Valmistamine

Aseta küpsetuspaberiga kaetud plaadile tordirõngas, mis on õliga määratud ning tuhksuhkruga üle raputatud. Aseta põhja Tarte au Chocolat koogipõhi. Vala sellele 30% toorjuustutäidist. Aseta 1 Kranfil's vaheketas kreemile. Lisa veel 30% kreemi, asetage teine vaheketas peale ning täida ülejäänud vorm toorjuustuseguga. Aseta 3 tunniks külmkappi tahenema. Eemalda tordirõngas ning kaunistage.

Granadilli desserdid

10 väikest desserti



240 g Tarte au Chocolat küpsetussegust valmistatud koogipõhjad
320 g Kranfil's Passionfruit Mango, krõbe täidis küpsisetükkide ning granadilli- ja mangopulbriga

Toorjuustutäidis

250 g Cheesequick, koogisegu toorjuustu- ja kohupiimakookide valmistamiseks
250 g vesi 35 - 40 °C
425 g toorjuust
20 g dessertpasta Passionfruit

- Sega vesi Cheesequick seguga, lisa toorjuust.
- Vahusta madalal kiirusel ~3 minutit.

Valmistamine

Määri väikeste tordirõngaste põhjad Kranfil's Passionfruit Mango täidisega. Vala peale toorjuustutäidis. Aseta 3 tunniks külmkappi tahenema. Lõika tordirõngaste suurused Tarte au Chocolat koogipõhjad. Eemalda tordirõngad. Aseta desserdid koogipõhjade peale. Kaunistage.