



Kihiline šokolaadi-kohvi-pähklidessert

~30 väikest pokaali

Pähklipuru

- 0,030 kg **DEBIC Butter Brioche 82%**, Belgia kvaliteetvõi
- 0,030 kg **kristallsuhkur**
- 0,030 kg **VERTIGO nisujahu 550**
- 0,030 kg **LUBECA mandlijahu**
- 0,010 kg **sarapuupähklikrokant**

- Segada ühtlaseks puruks, puistata plaadile ja küpsetada 180 °C juures ~10 minutit.
- Jahutada.

Pähklikreem

- 0,120 kg **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor
- 0,020 kg **kakaovõi**
- 0,040 kg **VALRHONA Praline Caramelized Hazelnut 50%**
- 0,180 kg **DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT**, vahustatud

- Koor kuumutada keemiseni ja valada kakaovõi-pähklipralinee segule.
- Segada, kuni mass on jahtunud 30 °C, ja lisada vahustatud koor.

Tanariva kreem

- 0,100 kg **DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor
- 0,100 kg piim
- 0,040 kg **EIFIX Eigelb**, vedel munakollane
- 0,020 kg **kristallsuhkur**
- 0,020 kg kohvioad

- Kuumutada ~80 °C.

- 0,004 kg **želatiin (2 lehte)**
- 0,120 kg **VALRHONA Tanariva Lactée 33%**, piimašokolaad

- Kuumutatud kreem valada hakitud šokolaaditükkidele ja lisada vees paisutatud želatiin. Segada ühtlaseks.



Kohvižele

- 0,030 kg **DEBIC Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoo
- 0,120 kg vahukoo
- 0,020 kg piim
- 0,080 kg kohvioad
- 0,004 kg **kristallsuhkur**
- želatiin (2 lehte)**

- Koor, piim, suhkur ja kohvioad kuumutada keemiseni ja jahutada siis ~50 °C.
- Lisada vees paisutatud želatiin ja jahutada mass 30 °C.

Valmistamine

- Küpsetatud purule pritsida kiht pähklikreemi, siis kiht Tanariva kreemi.
- Lasta külmas ~1 tund hanguda ja katta kohviželeega.