

Epres sajttorta fagyalt

Hozzávalók:

Tej 3,5%	2118 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	123 g
Kristálycukor	501 g
Glükózpor	99 g
Dextróz	51 g
Elenka PREZIOSA 100 tejes fagyalt alap	210 g
Elenka COMPLETO L tejporkészítmény	60 g
Só	6 g
Philadelphia sajtkrém	600 g
Andros fagyasztott eper püré 100%	1200 g
Rogelfrut fagyasztott citrom juice (primo fiore) 100%	120 g

Elkészítés:

A szárazanyagokat elkeverjük. A tejet a tejszínnel 50°C-ig melegítjük, hozzáadjuk az elkevert szárazanyagokat, és folyamatos keverés mellett 85°C-ig hevítjük (pasztörizáljuk). Az elkészült alapot botmixer segítségével emulgeáljuk, és 8-12 órát pihentetjük. Hozzákeverjük a gyümölcspüréket és a sajtkrémet, botmixerrel egyneműsítjük és fagyaltgépben fagyasztjuk. Kiengedés közben eper variegatóval és **Elenka Crumble Mandorla** darabokkal rétegezzük.

EPER VARIEGÁTÓ

Hozzávalók:

Andros fagyasztott eper püré 100%	400 g
Rogelfrut fagyasztott citrom juice (primo fiore) 100%	60 g
SOC Chef Trimolin (invertcukor)	140 g
SOC Chef NH pektin	8 g
Kristálycukor	40 g
Citromsav	2 g

Elkészítés:

A kristálycukrot a pektinnel elkeverjük. A gyümölcspüréket az invertcukorral melegítjük, 50°C-nál hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint, és folyamatos keverés mellett felforraljuk. Végül hozzáadjuk a citromsavat és kihűlt állapotában használjuk.

