

Karácsonyi Karamell alagút

KARAMELL PISKÓTA

60X40-ES LEMEZ

Tojás	130 g
Kristálycukor	120 g
Karamellizált cukor	20 g
Corman 35%-os UHT tejszín	60 g
Corman extra minőségű vaj 82%	60 g
Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel	70 g
Liszt	70 g
Mandulaliszt	30 g
Sütőpor	3 g

Elkészítés:

A tojást felferjük a cukorral. A cukrot karamellizáljuk, felhúzzuk a tejszínnel és a vajjal, majd a csokoládéra öntjük. Hozzákeverjük a felfert tojáshoz, végül hozzáadjuk az elkevert szárazanyagokat. Lapnak kenve 170°C-on 8 percig sütjük.

MANDULAROPOGÓS

Elenka mandula paszta 100%	100 g
Callebaut 823NV tejsokoládé	45 g
Cacao Barry hántolt ostyatormelék	15 g
Speculoos fűszerkeverék	2 g

Elkészítés:

A csokoládét felolvasztjuk, hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd simára keverjük. Az alagút forma méretére vágott karamelles piskótára kenjük, dermedésig hűtőbe tesszük.

KANDÍROZOTT NARANCSTÖLTELÉK

Kandírozott narancsív	150 g
Cointreau® koncentrátum 60% vol.	20 g

Elkészítés:

Az összetevőket egynemű masszává kutteroljuk, majd a sima szilikonlappal kibéelt alagút forma aljába kenjük.



Karácsonyi Karamell alagút

MANDULA GANACHE

Tej	20 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	20 g
Glükózszirup	10 g
Callebaut GOLD fehér csokoládé karamellel	75 g
Elenka mandula paszta 100%	15 g
Callebaut Mycryo™ porított kakaóvaj	5 g
Só	1 g

Elkészítés:

A tejet és a tejszínt a glükózsziruppal, sóval és a mandulapaszttal felforraljuk, majd a csokoládé pasztillákra öntjük. Botmixerrel egyneműsítjük, közben hozzáadjuk a porított kakaóvaját. Az elkészült ganache-t a kandírozott narancstöltelekre öntjük, sokkoljuk.

KARAMELL MOUSSE

Tej	65 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	10 g
Só	1 g
Ewald lapzselatin	1 g
Callebaut GOLD fehér csokoládé karamellel	110 g
Corman 35,1%-os UHT tejszín	140 g

Elkészítés:

A zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk. A tejet a tejszínnel felforraljuk, feloldjuk benne a beáztatott zselatinlapokat, majd a csokoládé pasztillákra öntjük. Az így elkészült alapot 35°C-os állapotában lágyra vert tejszínnel lazítjuk.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A kifagyasztott kandírozott narancsos-mandulás betétet kifordítjuk a formából, és kakaóvajjal hígított tejszokoládéval leöntjük. A buchée formába behelyezzük a karácsonyi mintás szilikonlapot, beletöltjük az elkészült karamell mousse 1/3 részét, majd behelyezzük a lemártott narancsos betétet, és tovább töltjük a mousse-al. A ropogóssal kent karamell piskótával zárjuk a formát. Sokkolás után fehér csokoládés fújással és csokoládé díszekkel dekoráljuk.

