



Sněhuláček



Základní kompozice

- 1 – Tegral Natur korpus
- 2 – Křupavá vrstva
- 3 – Karamelová náplň
- 4 – Mousse z bílé čokolády BELCOLADE
- 5 – Dekorace

Ingredience

1. Tegral Natur korpus

Vejce	175 g
Voda	110 g
Olej	150 g
Tegral Satin Natur	500 g

2. Křupavá vrstva

Cryst-o-fil hořký	150 g
BELCOLADE Selection dark 55 %	50 g
Posypová směs na Svijanskou cihlu	50 g

3. Karamelová náplň

Belcolade Selection Lait 35 Cacao-Trace	160 g
Deli Caramel	300 g
Voda	24 g
Sůl	3 g

Pracovní postup

V kotlíku pomalu smícháme všechny suroviny do hladké konzistence. Hmotu natáhneme v 6mm tenké vrstvě stěrkou na silikonovou podložku nebo pečicí papír a pečeme.

Cca 15 min Teplota: 160°C

Opatrně rozpustíme zvlášť Cryst-o-fil a čokoládu a smícháme. Semínkovou posypovou směs jemně rozdrťme a vmícháme do čokoládového základu. Směs namažeme na povrch korpusu. Korpus rozdělíme na 2 poloviny. Jednu polovinu položíme na druhou a celé nakrájíme na čtverce 4x4cm a dáme stranou.

Smícháme vodu s Deli Caramel a se solí a vymícháme do jemné textury. S pomocí formy vytváříme čokoládové skořápky (polovina koule), které naplníme připravenou karamelovou náplní. Necháme ztuhnout v chladničce a poté vždy 2 poloviny slepíme.

Ingredience

4. Mousse z bílé čokolády

Festipak	250 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	20 g
Belcolade Selection Blanc 30 Cacao-Trace	410 g
Whippak	350 g

5. Dekorace

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	15 g
Belcolade Selection Blanc 28 Cacao-Trace	4 g

Pracovní postup

V misce si připravíme čokoládu s kakaovým máslem. Festipak přivedeme těsně pod bod varu a nalijeme na čokoládu v misce. Mícháme dokud nebude směs hladká a homogenní. Vyšlehejte Whippak do jogurtové konzistence. Když teplota čokoládové směsi dosáhne 32 °C pomalu a postupně přimíchejte našlehaný Whippak. Připravený mousse nastříkejte cukrářským sáčkem do cca 2/3 silikonové formy ve tvaru krychlí. Vložte čokoládovou kuličku do středu a korpusovou vložkou (čtverce 4x4cm) opatrně zatlačte dovnitř. Šokově zamražte.

Z čokolády BELCOLADE vytvoříme dekorace očí, kloboučku a nosu a dáme stranou. Zmrzlé polotovary vyloupneme z formy a dozdobíme do podoby sněhuláčka.

