

DESERKI KAMYCZKI GRUSZKOWE

NADZIECIE GRUSZKOWE PREMIUM



■ ŻELKA GRUSZKOWA

Vortumnus Nadzienie gruszkowe PREMIUM	250 g
żelatyna	5 g
woda	10 g

■ MUS ŚMIETANOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

śmietana deserowa 33%	400 g
czekolada biała	60 g
cukier	6 g
żelatyna	10 g
woda	50 g

■ MUS ŚMIETANOWY Z CIEMNĄ CZEKOLADĄ

śmietana deserowa 33%	200 g
czekolada ciemna deserowa	80 g
żelatyna	3 g
woda	30 g

■ BŁYSZCZĄCA POLEWA

żelatyna	12 g
woda	60 g
mleko skondensowane	100 g
cukier	100 g
woda	70 g
syrop glukozowy	150 g
biała czekolada	150 g

Żelatynę namoczyć w wodzie, następnie podgrzać do 40°C i dodać do **Vortumnus Nadzienie gruszkowe PREMIUM**. 12 gniazd formy silikonowej wypełnić żelką i zamrozić.

Żelatynę do białego musu namoczyć z cukrem i podgrzać, ubić śmietanę (nie na sztywno) i połączyć z białą czekoladą. Śmietanę do ciemnego musu i ciemną czekoladę podgrzać, dodać podgrzaną żelatynę, składniki wymieszać łypatką. Formy silikonowe w 70% wypełnić musiem z białą czekoladą. Następnie włożyć wkład gruszkowy i dopełnić musiem czekoladowym. Desery zamrozić. Przygotować polewę.

Mleko, wodę, cukier i syrop glukozowy zagotować do 103°C. Następnie dodać białą czekoladę i żelatynę. Zblendować i dodać barwnik karmelowy. Ostudzoną do 30°C glazurą poleać zamrożone desery i udekorować owocami.