

TORT ROYAL CHOCOLAT PRZEPIS FIRMY BARRY CALLEBAUT

I. BISZKOPT BEZOWY Z MIGDAŁAMI

9 BISZKOPTÓW O ŚREDNICY 18 cm .

1- przesiać na 2 porcje 250 g mielonych migdałów
 250 g cukru pudru
 50 g mąki

2- lekko ubić 300 g białek jaj
 150 g cukru
 50 gr brązowego cukru

Dosypywać miksturę 1 do 2 małymi porcjami i delikatnie wymieszać. Rozłożyć na papierze do pieczenia (rozmiar 60x40) 9 kótek o śr. 18 cm.
Piec przez 10 minut w wentylowanym piekarniku w 210 °C

II WKŁADKA PRALINKOWA

Rozpuścić 600g kuwertyry mlecznej –823
wymieszać z 700g pasty orzechowej PNP
dodać ostrożnie 450 g prażynek PAILLETE FEUILLETINE

III MUS CZEKOLADOWY

Rozpuścić do 50 °C 850 g czekolady deserowej NE 480 lub 811

zmieszać z 225g gorącego mleka

po ostudzeniu połączyć ostrożnie z
 1800 g ubitej śmietany 30-36%

Przełożyć BISZKOPT<WKŁADKA PRALINKOWA< MUS CZEKOLADOWY

Po zamrożeniu spryskać pistoletem czekoladą **BARRY GLACE**
Uzyskamy efekt czekoladowego zamszu.

SMACZNEGO !!!