

# TORT MAGELLAN PRZEPIS FIRMY BARRY CALLEBAUT

## I. BISZKOPT Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI

12 BISZKOPTÓW O ŚREDNICY 18 cm, I WYSOKOŚCI 4,5 cm.

Ubić	240 g żółtek jaj
z	240 g cukru pudru
Ubić	300 g białek jaj
zagaęścić	100 g cukru pudru
Przesiać	170 g skrobi ( ziemniaczana, kukurydziana)
z	110 g mąki
dodać	100 g mielonych migdałów ( niekoniecznie)
i	35 g przypraw( imbir, cynamon, gałka muszkatułowa)

Wymieszać ubite żółtka z pianą z białek następnie stopniowo dodawać proszki.  
Piec przez 10 minut w około 220 ° C.

II PONCZ	500 g ciepłego syropu (22° B)
	1 g wanilii w płynie
	1 g cynamonu
	20 g spirytusu

## III MUS CZEKOLADOWY

Zagotować	250g śmietany 30%
dodać	500 g czekolady gorzkiej <b>NE 4850</b>

odstawić do rozpuszczenia się czekolady i ostygnięcia

ubić 750 g śmietany 30-36%

Wymieszać ubitą śmietaną ze schłodzoną czekoladą.

Dodać 10 g pasty pomarańczowej

Przełożyć BISZKOPT< MUS< BISZKOPT

Na wierzchu polać polewą **BRILLANCE NOIRE**

## IV CYNAMONOWE MAKARONIKI DO DEKORACJI

Ubić	100 g białek jaj
z	30 g cukru
dodać i wymieszać	125 g mielonych migdałów
	225 g lukru cukrowego ( pomada stała)
	5 g cynamony w proszku

Workiem cukierniczym na silipat wyciskać krążki o średnicy 4 cm.

Piec 10 minut w 160 ° C.

Ciasteczkami dekorować boki tortu.

**SMACZNEGO !!!**