

Monoporcja cytryna

Mus mango:

- 250 g pure mango
- 50 g żółtek
- 20 g cukru
- 15 g mąki ziemniaczanej
- 10 g żelatyny bloom 180 + 60 g wody
- 150 g białej czekolady
- 250 g śmietanki 30% / 32%

Nadzienie mango-marakuja

- 200 g pure mango
- 200 g pure marakuja
- 1 całe mango
- 5 g Pektyna + 15 g cukier
- 1 płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej + 70 ml wody

Ciastko bezowo-kokosowe

- 150 g białka
- 100 g cukru
- 200 g wiórków kokosowych

Polewa

- 200 g białej czekolady
- 200 g masła kakaowego
 - Lub
 - 300 g białej czekolady
 - 100 g oleju kokosowego
- Żółty barwnik do mas tłustych
- Żółty zamsz

Produkty potrzebne do wykonania cytryny:

<https://www.sweetdecor.pl/puree-owocowe-mango-1kg.html>

<https://www.sweetdecor.pl/food-colours-zamsz-w-spray-u-100-ml-yellow-zolty.html>

<https://www.sweetdecor.pl/barwnik-w-pascie-color-paste-zolty-100g.html>

<https://www.sweetdecor.pl/silikomart-forma-silikonowa-cytryna-delizia-al-limone-3d.html>

<https://www.sweetdecor.pl/silikomart-forma-silikonowa-dolce-tartufo-3d.html>

<https://www.sweetdecor.pl/czekolada-biala-napal-29-6-500g.html>

<https://www.sweetdecor.pl/tluszcz-kakaowy-100g.html>

<https://www.sweetdecor.pl/kwadratowy-podklad-pod-monoporcje-bialy-10cm-1szt.html>

Narzędzia potrzebne do wykonania:

- Rękawy cukiernicze
- Szpatułki
- Miski
- Garnek
- Blender
- Nóż
- Deska do krojenia
- Forma silikonowa dolce tartufo 3d (przywiozę swoją)
- Forma silikonowa do insertów (przywiozę swoją)
- Kubki z miarką (takie około 1 litra pojemności)
- Termometr cukierniczy
- Mikser kuchenny
- Mata silikonowa
- Mata silikonowa z rantem do pieczenia rolad biszkoptów 546x352x8 mm TAPIS ROULADE (przyniosę swoją)
- Wykrawarki okrągłe (przyniosę swoje)
- palnik

Plan:

1. Przygotowanie insertu
 - a. Podgrzanie pure, dodanie pektyny.
 - b. Krojenie mango, dodanie do pure
 - c. Wylanie do foremek – mrożenie
 - d. Wylanie do foremek – nałożenie 2 części mrożenie
2. Przygotowanie ciasta
 - a. Miksowanie białek, dodanie cukru i wiórków
 - b. Rozprowadzenie na macie, pieczenie
 - c. Chłodzenie – wykrawanie
3. Przygotowanie musu
 - a. Podgrzanie pure z cukrem, żółtkami i mąką
 - b. Dodanie czekolady i napęczniałej żelatyny – zmiksowanie
 - c. Ubijanie śmietany
 - d. Łączenie śmietany z budyniem
4. Składanie
 - a. Przelanie musu do foremek (do 1/3 pojemności)
 - b. Włożenie insertu
 - c. Wypełnienie musem
 - d. Nałożenie ciastka bezowego
 - e. Przelanie części kremu do rękawa z tyłką cukierniczą (chłodzenie)
 - f. Mrożenie
5. Przygotowanie polewy

- a. Rozpuszczenie masła kakaowego, dodanie barwnika i czekolady – miksowanie.
- 6. Dekorowanie ciastka
 - a. Szprycowanie kremem
 - b. Mrożenie
 - c. Zanurzenie ciastka w polewie – chłodzenie
 - d. Zamszowanie
 - e. Opalanie