

Monoporcja świeczka

Mus migdałowy na pralinie orzechowej

- 250 g Napój migdałowy (do przygotowania musu)
- 50 g Żółtka
- 120 g Biała czekolada
- 15 g Mąka ziemniaczana
- 10 g żelatyna Bloom 180 + 60 g wody
- 250 g Śmietanka (do ubicia)
- 100 g praliny migdałowej
 - Pralina:
 - 200 g Migdały blanszowane
 - 100 g Cukier
 - 50 g pasty migdałowej

Insert jabłkowy

- 100 g Przecier z jabłek
- Jabłka całe 3 szt
- 3 łyżeczki Cynamon mielony
- Ziele angielskie 4 kulki
- 1/4 łyżeczki Imbir mielony

Financier migdałowy

- 100 g Mąka migdałowa
- 80 g Cukier
- 185 g Białka
- 40 g Mąka pszenna

Polewa do ffinanciera

- 150 g białej czekolady
- 50 g pasty migdałowej
- 60 g śmietanki 30%
- 100 g płatków migdałów
- 2 łyżeczki miodu

Polewa

- 150 g Czekolada biała
- 150 g Masło kakaowe / olej kokosowy

Dodatkowo:

- Biała czekolada to dekoracji
- Ciemna czekolada do przygotowania dekorów
- Zamsz biały w puszcze