



Modelovaná brambora

Buflery:	[g]
Vegan MIX	350,0
Cukr krupice	45,0
Vegan CREME BASIC	40,0
Voda pitná	210,0

Čokoládový krém tukový:	
Vegan CREME CHOCO	90,0
Voda pitná (studená)	90,0
Cukr moučka	10,0
Enzyma Filling	115,0
Voda pitná (horká)	20,0

Marcipánová hmota:	
Marcipán mandlový 52% (014)	640,0
Cukr moučka	180,0

Kakao na obalení:	
Kakaový prášek	20,0

Celková navážka:	1720,0 g
Receptura na množství:	20 ks
Teplota pečení:	200 °C
Doba pečení:	12-13 min

Buflery: Všechny suroviny spojíme a šleháme při nejvyšší rychlosti stroje po dobu 5 minut. Poté pomocí trezírovacího sáčku s hladkou trubičkou č. 12 stříkáme na pečicí papír kulaté buflery o průměru 3 cm.

Pečení: Při 200 °C 12 - 13 minut, otevřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

Čokoládový krém tukový: Vegan CREME CHOCO spojíme s cukrem moučkou, studenou vodou a šleháme 4 minuty při nejvyšší rychlosti stroje. Poté přidáme Enzyma Filling, s nímž šleháme krém do homogenní konzistence. Nakonec zašleháme horkou vodu a šleháme do hladka.

Marcipánová hmota: Marcipán mandlový 52% a cukr moučku mícháním spojíme v homogenní hmotu.

Dohotovení: Vždy dva upečené buflery spojíme připraveným krémem (1 ks/15 g) a necháme v lednici ztuhnout. Marcipánovou hmotu rozválíme na plát o tloušťce cca 2 mm, ze kterého vykrajujeme pomocí kulatého tvořítka kolečka o průměru 10 cm (1 ks / 40 g). Kolečko ze spodní strany potřeme vodou, obalíme jím předem spojené buflery a uhladíme. Nakonec celý výrobek obalíme v kakaovém prášku, jeho povrch nařízneme jako typickou bramboru a do středu lehce nasypeme moučkový cukr.