



Dezert čokoládovo-višňový

Hmota kakaová:	[g]
Vegan MIX	315,0
Kakaový prášek	25,0
Voda pitná	215,0
Olej jedlý	95,0

Čokoládový krém:	280,0
Vegan CREME CHOCO	
Kokosové mléko	160,0
Voda pitná	120,0
Rum	40,0

Višně:	
Višňový kompot - celé višně bez šťávy	168,0

Dohotovení:	
Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)	25,0
Olej jedlý	5,0
Kakaový prášek	1,0
Raspelschokolade	3,0

Celková navážka:	1336,0 g
Receptura na množství:	12 ks
Teplota pečení:	165 °C
Doba pečení:	20 min

Hmota kakaová: Všechny suroviny spojíme a mícháme při střední rychlosti stroje 4 minuty. Takto připravenou hmotu dávkujeme do silikonových tvořítek ošetřených separačním sprejem (tvar oválku 11,5 x 3,5 cm, měřeno dno) navážka 50g/1ks.

Pečení: Při 165 °C cca 20 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

Čokoládový krém: Suroviny spojíme a šleháme při maximální rychlosti stroje 4 minuty.

Technologický postup: Spodní část upečeného korpusu potřeme ředěnou tukovou polevou a necháme v lednici ztuhnout. Poté seřízneme vrchní část korpusu, kterou odložíme stranou. Na spodní část korpusu po obvodu stříkáme hladkou trubičkou č. 8 tenké pusinky (30g/1ks) a vnitřní prostor vyplníme odkapanými višněmi. Poté přiložíme druhou část korpusu řeznou stranou nahoru a papírovým kornoutkem nebo plastovým trezírovacím sáčkem s malinkým otvorem stříkáme na celou plochu povrchu tenounké proužky krému, které necháme volně stáčet (15g/1ks). Takto upravený povrch posypeme Raspelschokolade a kakaovým práškem a dozdobíme například koktejlovou višní.