



## Likérová špička (margarín)

**Piškoty:**  
**Vegan MIX** 320,0 [g]  
**Vegan CREME BASIC** 35,0  
 Cukr krupice 45,0  
 Voda pitná 195,0

**Čokoládový krém:**  
**Vegan CREME CHOCO** 490,0  
 Kokosové mléko 600,0  
 Voda pitná 50,0  
**Margarine UNIWERSALNA 80%** 390,0

**Likérová náplň:**  
**Vegan CREME BASIC** 40,0  
 Voda pitná 100,0  
 Kokosové mléko 35,0  
 Rum 30,0  
 Vanilkový cukr 55,0  
 Žlutá barva potravinářská (gelová) - dobarvení 0,0

**Dohotovení povrchu - potažení:**  
**Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)** 450,0  
 Olej jedlý 80,0

**Celková navážka:** 2820,0 g  
**Receptura na množství:** 50 ks  
**Teplota pečení:** 200 °C  
**Doba pečení:** 13-15 min

**Piškoty:** Suroviny spojíme a šleháme je při maximální rychlosti stroje po dobu 5 minut. Poté pomocí trezírovacího sáčku a hladké trubičky č. 12 stříkáme piškotky o velikosti cca 3 cm v průměru.

**Pečení:** Při 200 °C, otevřený odtah páry, po dobu cca 13 - 15 minut (parametry jsou na elektrickou sázecí pec).

**Čokoládový krém:** Spojíme směs, kokosové mléko a vodu a šleháme při maximální rychlosti stroje po dobu 4 minut. Poté přidáme margarín (který jsme si předem mírně nahřáli a vyšlehali). Vše dalším šleháním spojíme v hladký a stabilní krém. 3/4 krému stříkáme na špičky a zbylou 1/4 necháme na uzavření špičky.

**Likérová náplň:** Všechny suroviny spojíme mícháním tak, aby vznikl tekutý a homogenní krém. Žlutou barvu přidáme dle potřeby a krém nešleháme, aby zůstal co nejvíce tekutý.

**Dohotovení povrchu - potažení:** Spojíme Tukovou polevu Spezial Dunkel (tmavá poleva) s olejem a nahřejeme na cca 40 °C.

**Technologický postup:** Na upečené a vychlazené piškotky stříkáme pomocí dvouplášťové trubičky Čokoládový krém a stavíme špičku. Po vychlazení ji plníme Likérovou náplní a její povrch uzavřeme stříknutím pusinky zbylým Čokoládovým krémem. Vychlazenou špičku potahujeme v předem nahřáté a ředěné tukové polevě tmavé.

**Doporučení:** Piškotky potíráme pomocí štětce Tukovou polevou Spezial Dunkel (tmavá poleva) neředěnou, aby nám nevypila tekutou Likérovou náplň.