



Amaretto trijstūri

Šokolādes izstrādājumi un mandeļu pasta

Recepte 08-04



Šokolādes trifeles pildījums

0,150 kg saldaiss krējums
0,200 kg cukurs
0,050 kg **DP Amaretto**
0,200 kg **glikozes sīrups**
0,300 kg **Westfalia Supercreme**
0,400 kg **Callebaut Tumšā kuvertūra**
0,350 kg **Callebaut Piena kuvertūra**

Uzkarsē saldo krējumu, cukuru, glikozes sīrupu līdz ~80°C. Sakapātai šokolādei pievieno sviestu un lēni izkausē, tad pievieno Royal Amaretto.

Metode:

0,800 kg **Lubecas marcipans 1:1**

Izveltnē marcipānu aptuveni 5 mm biezā slānī pannā, kura izklāta ar ietaukotu papīru, vai arī rāmī, kurš nav augstāks par 25 mm. Trifeles pildījumu līdzīgi izziež uz marcipāna, atdzesē ledusskapī.

Sagriež vēlamās formas gabaliņos un noklāj ar tumšo šokolādi. Dekorē pēc izvēles vai pāršpicē atlikušo šokolādi pār izstrādājuma virsmu un sāniem (skatīt attēlā).