



Väike eksootiline šokolaadikook (jahuvaba)

Jahuvaba šokolaadibiskviit

185 g Valrhona Manjari (Pure Madagascar) 64%, tume šokolaad
150 g Debic Butter Constant, kõrge sulamistemp. 82% või
35 g Valrhona Cocoa powder, kakao
150 g Eifix Eigelb, pastöriseeritud vedel munakollane
225 g Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, past. kondiitri-munavalge
170 g kristallsuhkur



- Sulatada või ja tume šokolaad, segada sisse munakollane.
- Vahustada munavalge, suhkur ja sõelutud kakao kergeks vahuks.
- Segada šokolaadiisegu ja või-munakollasesegu läbi.
- Jagada küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja küpsetada 190 °C juures ~10 minutit.

Röstitud banaan

200 g värske banaan
40 g kristallsuhkur
40 g Debic Butter Constant, aastaringselt kõrge sulamistemperatuuriga 82% või

- Viilutada banaan ja röstida suhkruga. Lisada või.
- Jagada kahe toidukile vahele ja panna külmikusse.

Tumeda ja piimašokolaadi *ganache*

240 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, naturaalne 35% röösk koor
125 g Valrhona Araguani (Pure Venezuela) 72%, ekstra tume šokolaad
65 g Valrhona Jivara Lactee 40%, piimašokolaad
30 g Debic Butter Constant, aastaringselt kõrge sulamistemperatuuriga 82% või

- Kuumutada koort. Järkjärgult valada kuum koor šokolaadidele, ja segada spaatliga ühtlaseks.
- Lisada vispeldades või.

Pabana-mousse

300 g **Frozen Pabana Cocktail**, naturaalne külmutatud püreekokteil banaanist, granadillist, mangost ja sidrunist

7 g **želatiin** (3-4 lehte)

100 g *Italian meringue* (beseemass)

200 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, naturaalne 35% röösk koor

- Paisutada želatiini rohkes vees.
- Soojendada umbes kolmandik Pabana kokteili kogusest ja lahustada selles paisutatud ja nõrutatud želatiin.
- Valada tagasi ülejäänud Pabana kokteili sisse, segada hästi läbi.
- Segada hulka beseemass ja vahustatud röösk koor, segada ettevaatlikult massi hulka.

Pabana-glasuur

350 g **Frozen Pabana Cocktail**, naturaalne külmutatud püreekokteil banaanist, granadillist, mangost ja sidrunist

130 g vesi

130 g **Glükoosisiirup 84%**

6 g NH pektiin

100 g **kristallsuhkur**

- Segada pannil püree, vesi ja glükoosisiirup ning ajada keema.
- Segada suhkur pektiiniga ja lisada keevale vedelikule. Segada läbi ja ajada uuesti keema.
- Kasutada temperatuuril 35-40 °C.

Valmistamine (tagurpidi)

- Täita silikoonvormid 2/3 ulatuses Pabana mousse'iga ja külmutada.
- Lisada igasse vormi mõni röstitud banaan, katta ganache'iga, asetada peale krõbe päkliketas ja ketas šokolaadibiskviiti. Külmutada, võtta vormist välja, katta glasuuriga ja kaunistada.

