Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Maura galvas deserts

25 gb

Maura galvas deserta masa

0,300 kg **Othello**, cepšanas maisījums maura galvas desertam un biskvītu (tējas) cepumiem

0,300 kg **Eifix Vollei**, pasterizēta škidra ola

0,100 kg ūdens

Pistāciju riekstu pildījums

0,500 kg **Sviesta krēms**(sk pamatreceptit)

0,200 kg **VarieGó Pistachio**, pistāciju riekstu pasta ar gabaliņiem pildījumiem un dekorēšanai

0,200 kg sīrups ar garšai pievienotu deserta pastu **Amaretto**

Dekorēšanai

0,500 kg **Schokobella valge**, balts pralinē krēms dekorēšanai, pildījumiem un pārklājumiem

0,250 kg **VarieGó Pistachio**, pistāciju riekstu pasta ar gabaliņiem pildījumiem un dekorēšanai

Ķiršu degvīna pildījums

0,750 kg sviesta krēms (sk pamatrecepti)

0,050 kg **deserta pasta Schwarzwälder Kirschwasser**

0,200 kg sīrups piesūcināšanai ar **deserta pastu Schwarzwälder Kirschwasser**

Dekorēšanai

0,500 kg **Schokobella tumšā**, pralinē krēms dekorēšanai, pildījumiem un pārklājumiem

Sviesta krēma pamatrecepte

1000 g **Cremonte**, krēma pulveris
1500 g ūdens, ~20 °C
1300 g **Debic Butter Cream**, viegli putojams sviests krēmiem un pildījumiem

- Krēma pulveri iemaisīt temperētā ūdenī, iegūstot viendabīgu masu.
- Pievienot sviestu un ar lāpstiņu putot vidējā ātrumā ~12 minūtes.

Piesūcināšanas sīrupa pamatrecepte

0,100 kg **Kristaliskais cukurs**
0,100 kg ūdens

- Cukuru izkausēt vārošā ūdenī.
- Pēc vēlēšanās un nepieciešamības pievienot deserta pastu.

Pagatavošana

- Visas maura galvas deserta masas sastāvdaļas ar lāpstiņu ātrā gaitā jaukt ~5 minūtes.
- Gatavo masu uzreiz pēc uzputošanas, ar konditorejas maisiņu un apaļo uzgali Nr 18, izspiest uz ieeļotas un ar miltiem apbirdinātas perforētās cepamplāts.
- Cept ~210 °C temperatūrā ~18-20 minūtes.
- Piesūcināt abas morīšu kopā liekamās puses ar sīrupu, pildīt pa vidu krēma kārtiņu un salikt kopā.
- Virsējo kārtiņu noklāt ar tumšo Schokobella vai pistacijas riekstu glazūru.

BRAUN