Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Moorapead

25 tk

Moorapeamass

0,300 kg **Othello**, küpsetussegu moorapeade ja lusikabiskviidi valmistamiseks

0,300 kg **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna

0,100 kg vesi

Pistaatsiapähklitäidis

0,500 kg **võikreem** (vt põhiretsept)

0,200 kg **VarieGó Pistachio**, pistaatsiapähklitükkidega pähklipasta täidiseks ja kaunistuseks

0,200 kg immutussiirup, maitsestatud Royal dessertpastaga **Amaretto**

Kaunistus

0,500 kg **Schokobella valge**, valge pralineekreem garneeringuks, täidiseks ja katteks

0,250 kg **VarieGó Pistachio**, pistaatsiapähklitükkidega pähklipasta täidiseks ja kaunistuseks

Kirsiviinatäidis

0,750 kg **võikreem** (vt põhiretsept)

0,050 kg **dessertpasta Schwarzwälder Kirschwasser**

0,200 kg immutussiirup, maitsestatud **dessertpastaga Schwarzwälder Kirschwasser**

Kaunistus

0,500 kg **Schokobella tume**, pralineekreem garneeringuks, täidiseks ja katteks

Võikreemi põhiretsept

1000 g **Cremonte**, kreemipulber
1500 g vesi, ~20 °C
1300 g **Debic Butter Cream**, hästi vahustatav või kreemidesse ja täidistesse

- Kreemipulber segada tempereeeritud veega ühtöaseks.
- Lisada või ja vahustada jämeda labaga keskmisel kiirusel ~12 minutit.

Immutussiirupi põhiretsept

0,100 kg **kristallsuhkur**
0,100 kg vesi

- Lahustada suhkur keevas vees.
- Maitsestada soovikohase dessertpasta või Royal dessertpastaga.

Valmistamine

- Kõiki koostisosi segada jämeda labaga kiirel käigul ~5 minutit.
- Mass pritsida kohe pärast vahustamist ümartüllega nr 18 õlitatud ja jahuga üle puistatud aukudeg aküpsetusplaadile.
- Küpsetada ~210 °C juures ~18-20 minutit.
- Immutada korraga 2 moorapeapoolt, täita võikreemiga ja kokku panna.
- Alumine pool katta tumeda Schokobella või pistaatsiapähkli-glasuuriga.

BRAUN