Balt-Hellin

www.balthellin.eu

KĒNIGSBERGAS MARCIPĀNS

Kēnigsbergas marcipāna konfektes

Recepte

Lubeca marcipāna pamatmasa
vai
Lubeca marcipāns 2:1

Pildījumiem:

- Lubeca gaišais riekstu nugats
- Lubeca tumšais riekstu nugats
- fondants;
- marmelādes un želejas;
- šokolādes un *ganache* ;
- Pepites ogu/augļu gabaliņi un sublimēti augļi

Pagatavošana

- Marcipāna pamatmasu izrullēt 10 mm biezumā un sagriezt, ar Kēningsbergas marcipāna formiņas palīdzibu, gabaliņos.
- Apdedzināt ar speciālajām karamelizēšanas šķiltavām (Salamander) vai ļoti karstā krāsnī (250-280 °C) brīdi cept.
- Apdedzināto marcipānu pildīt ar vēlamo pildījumu, dekorēt.
- Nugatus vispirms temperēt, tad izmantot kā pildījumu iepriekšapdedzinātajās marcipāna formiņās.
- Fondanta masu, pēc izvēles, var bagātināt ar ķiršu degvīna vai citu alkoholu saturošu deserta pastu.