

# Čokoládová torta s profiterols

Pohrajte sa pri výrobe tejto torty - s trochou času navyše pri jej príprave výsledok určite stojí za to. Základný korpus je jemne čokoládový, profiterols z Brand 100 sú chutne naplnené MIFI šľahačkou a po naskladaní na korpus jemne zaliate čokoládovou ganážou zo Scaldis Dark a chutnej živočíšnej smotany KEN Nata. Proste Vaši zákazníci neodolajú.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	200	g	Cesto čokoládové
	100	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	100	g	rastlinný olej
Hmota 2:			
	150	g	BRAND 100
	225	g	voda
Náplň:			
	300	g	KEN PRESTO
	150	g	MIFI karamelová
Dozdobenie:			
	300	g	SCALDIS DARK (tmavý)
	200	g	KEN NATA živočíšna nesl. 35%

Všetky suroviny miešame lopatkou pri pomalom chode stroja 5 min. Vymiešané cesto dávkujeme do tortového ráfku o priemere 24cm. Pečieme pri 170°C cca 15-20 min.

Brand 100 a vodu miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja 5 min. Necháme 15 min. odležať a potom striekame na plech s pečným papierom guľičky. Pečieme pri 200°C cca 5 min. potom znížime teplotu na 180°C a dopečieme cca 20 min. v závislosti od typu pece.

Ken Presto vyšľaháme a ochutíme s Mifi karamelovou. Na korpus natrieme tenkú vrstvu šľahačky a ukladáme naplnené guľičky z odpaľovanej hmoty. Necháme stuhnúť.

Ken Nata 35% prevaríme a pridáme Scaldis Dark, vymiešame a necháme jemne ochladiť.

Povrch torty a boky potrieme pomocou štetca pripravenou ganážou.

Necháme stuhnúť a krájame na požadované kusy.

1 torta priemer 24 cm á 12 ks.