



GRUSZKA Z MANGO

w koszyczku

Liczba porcji: 15

BARBARA & LUIJCKX[®]
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN



AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX

SKŁADNIKI

Korpus koszyk maxi deserowy 60/45 **15 szt.**

ŻELKA MANGO

Pulpa mango **250 g** • Pasta Dreiboppel brzoskwinia/ marakuja **20 g**
Sanett **12 g**

KREM GRUSZKOWY

Śmietana 32% **200 g** (1) • Mascarpone **200 g** • Sanett **24 g**
Śmietana 32% **328 g** (2) • Cukier **48 g** • Pasta Gruszka Dreiboppel **50 g**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ŻELKA MANGO

Pulpę mango zagotuj. Dodaj Sanett oraz pastę, wymieszaj.
Masę wlej do form silikonowych o średnicy 4 cm i zamroź.

KREM GRUSZKOWY

Śmietanę (1) i cukier zagotuj. Dodać Sanett, wymieszaj. Następnie dodaj serek mascarpone, wymieszaj razem do połączenia się składników. Dodaj śmietanę (2) i pastę. Przykryj folią i odstaw do lodówki na 12 godz. Zastygnięty krem ubij w mikserze i nałóż do połowy koszyczka. Włóż żelkę i pozostałą część kremu.

SPOSÓB PODANIA

Do dekoracji użyj listków lemon Barbara Decor oraz świeżych owoców i mikroziół.