

MONOPORCJA BOMBKA

z Mokate Cappuccino o smaku Czekolady z Pomarańczą



1h 20 min



33h 20 min



8-10 porcji

Składniki:

ŻELKA POMARAŃCZOWA

- 300 g soku wyciśniętego z 2 pomarańczy
- 100 g miąższu z 1 pomarańczy
- 4 łyżeczki żelatyny
- 50 g puree mango
- 1 łyżeczka pasty waniliowej
- 0,5 łyżeczki cynamonu

MUS CZEKOLADOWY

- 200 g śmietanki 36%
- 200 g czekolady mlecznej
- 3 łyżeczki żelatyny
- 1 saszetka Mokate Cappuccino o smaku Czekolady z Pomarańczą
- 400 g podbitej śmietanki 36%

DEKORACJA OPCJONALNA

- zamsz czekoladowy w sprayu
- jadalne zawieszki z masy cukrowej
- płaskie ciasteczka lub tacki bankietowe do serwowania pojedynczej monoporcji



Przygotowanie:

- 01 Zacząć od przygotowania żelki pomarańczowej. Żelatynę zalać odrobiną zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
- 02 Następnie do rondelka przełożyć wyciśnięty sok i miąższ z pomarańczy. Do gorącego pomarańczowego puree dodać napęczniałą żelatynę i wymieszać. Żelkę podzielić na pół i pierwszą część przelać do foremki z półkulami. Zamrozić.
- 03 Pozostałą część ostudzić, a następnie dodać: puree mango, pastę waniliową i cynamon. Przelać do silikonowej foremki z półkulami. Włożyć do zamrażarki na minimum 2 godziny.
- 04 Przygotowanie musu rozpocząć od zalania żelatyny zimną wodą. Odstawić do napęcznienia.
- 05 W tym czasie w rondelku podgrzać do wrzenia śmietankę. Wsypać do niej Mokate Cappuccino o smaku Czekolady z Pomarańczą oraz napęczniałą wcześniej żelatynę i dokładnie wymieszać. Tak powstałą mieszkankę zalać mleczną czekoladą i wymieszać do osiągnięcia jednolitej emulsji. Lekko przestudzić.
- 06 Dodać podbitą śmietankę, dokładnie rozmieszać różgą, a następnie szpatułką. Gotowy mus wlać do połowy wysokości gniazd formy na monoporcje. Gdy mus w gniazdach zacznie tężeć włożyć zamrożone żelki pomarańczowe i zalać pozostałym musem.
- 07 Całą formę włożyć do zamrażarki na 24 godziny. Po tym czasie zmrożone monoporcje wyjąć z formy i od razu pokryć jadalnym zamszem. Odkładać na jednorazowe bankietówki lub płaskie ciasteczka typu piernik/krucho.
- 08 Udekorować zawieszka z masy cukrowej i odłożyć do lodówki do właściwego rozmrożenia, które nastąpi po około 6 godzinach.