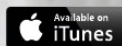


ČOKOLÁDOVÁ NEVĚSTA

Davidu Matásku



O2 Videotéka



Kakaový korpus:

5 vajec
167g cukru krupice
110g hladké mouky
40g kakaia

Vyšlehtejte vejce s cukrem. Přesejte dohromady mouku s kakaem a následně pomalu přidávejte do vyšlehaných vajec s cukrem. Dejte do formy a pečte na 200 stupňů Celsia cca 9 minut.

Krém Anglaise:

250g mléka
250g smetany
100g žloutků
50g cukru krupice
6 plátek želatiny

Plátky želatiny dejte do vody podle návodu. Smíchejte žloutky s cukrem. Smíchejte smetanu a mléko a hřejte. Do teplé smetany a mléka přidejte žloutky s cukrem a za stálého míchání přiveďte na teplotu 84 stupňů Celsia. Do hotového krému vmíchejte změkrou želatínu.

Krém Anglaise slouží jako základ pro tvorbu různých čokoládových mouse – hořká, mléčná, Dulcey, bílá – které se vrství na sebe.

Čokoládová mousse:

Krém Anglaise
200g kvalitní čokolády
(doporučujeme čokoládu Valrhona)
250g vyšlehané šlehačky

Do 1/4 krému Anglaise přimíchejte 200g čokolády (ideálně Valrhona) a přimíchejte 250g vyšlehané šlehačky. Takto připravte čtyři různé mouse a nechte je zchladit.

Skládání dortu:

korpus, mousse z hořké čokolády Valrhona, mousse z mléčné čokolády Valrhona, mousse z čokolády Valrhona Dulcey, mousse z bílé čokolády Valrhona.



CUKRÁRNA TROPEZ
Pâtisserie Nosal depuis 1934

