

Mendiants Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja : 0 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

- Čokolada 70% - 200g
- Pistacije 50g
- Suhe marelice 50g
- Kandirana korica naranče 50g
- Goji bobice 50g

Upute

1. Pripremite suho voće, orašaste plodove i list masnog papira.
2. Temperirajte čokoladu. Otopite tamnu čokoladu dok temperatura ne dosegne 50°C. Zatim je ohladite do 26°C. Ponovno je zagrijte na 30°C.
3. Stavite temperiranu čokoladu u dresir vrećicu i odrežite vrh vrećice. Istiskujte diskove promjera 5cm na masni papir, po 10 diskova odjednom.
4. Čim istisnete 10 diskova, stavite vrećicu sa strane i složite voće na čokoladu prije nego što se čokolada stisne.
5. Nastavite dok ne iskoristite svu čokoladu.
6. Ostavite mendiants da se stisnu, skinite ih s masnog papira i spremite ih u kutiju.