



Лимонно-карамельна сфера

Кількість: 15 штук з діаметром 7 см

Інгредієнти:

Основа для сфер (1 лист, 40 x 60 см, 1см висота)

| | |
|----------------|-------------------|
| _____ 0,500 кг | Астрі кекс |
| _____ 0,050 кг | Вода |
| _____ 0,170 кг | Олія |
| _____ 0,220 кг | Яйця |
| _____ 0,060 кг | Борошно |
| _____ 0,003 кг | Цедра |

Змішайте всі інгредієнти 2-3 хв при низькій швидкості. Відсадить тісто на лист застелений пергаментом. Випікати при 200 °С при бл. 10-12 хв. Після охолодження, зняти пергамент та порізати на порції в 15 круглих форм діаметром 7 см.

Карамельна начинка

| | |
|----------------|--------------------------|
| _____ 0,200 кг | Бон Карамель |
| | Солонина |
| _____ 0,100 кг | Карамельна Крихта |

Лимонний мусс

| | |
|----------------|------------------------------|
| _____ 0,100 кг | АФ Лимон |
| _____ 0,150 кг | Вода |
| _____ 0,500 кг | Астрі Дековіп , збиті |

Розчиніть **АФ Лимон** у воді. Потім частинами дадати збиті вершки.

Жовта глазур

| | |
|----------------|-------------------------|
| _____ 0,400 кг | Miguar Bianco |
| _____ 0,015 кг | Жовтий харчовий барвник |

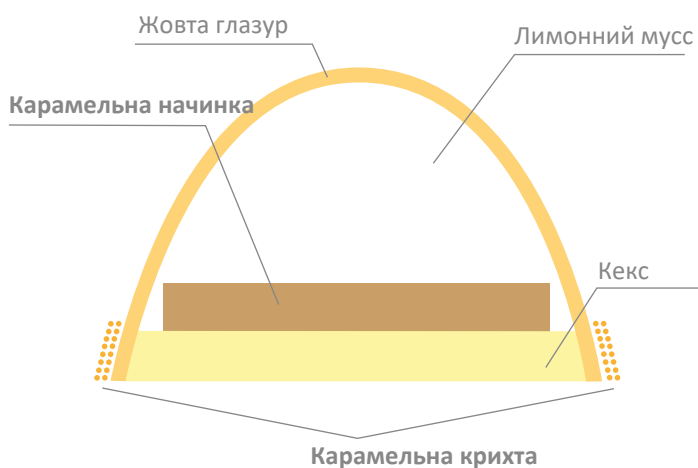
Нагрійт глазур в мікрохвильовій печі до 45 °С та перемішайте із барвником. Перемішувати, поки не буде однорідного кольору.

Декорування

(Карамельна крихта)

Технологія приготування:

1. Необхідно трохи підігріти **Бон Карамель** в мікрохвильовій печі, щоб пом'якшити його.
2. Розподілити карамельну начинку на кексових заготовках для сфер та відправити на охолодження.
3. Заповнити лимонним муссом 15 сфер та зверху викласти заготовки із карамельною начинкою.
4. Відправити на застигання до морозильної камери.
5. Покрити сфери жовтою глазуррою температурою не вище 30 °С.
6. Задекорувати як показано на фото.
7. **Порада:** Також можна прикрасити Шоколадною прикрасою разом із лимонною цедрою.



Спробуйте також інші варіації цього тістечка

- » Можна використати інші смаки із асортименту (**АСТРІ Фонд**)
- » Ідеальним доповненням може бути груша, яблуко, шоколад або кориця (для зимового періоду)
- » Також можна використовувати лінійку **Фруктових пюре** із додаванням **АСТРІ Фонд Нейтраль** або желатину.