



НІЧ І ДЕНЬ

Основний рецепт: 1 лист 60 x 10 x 5 см

180 г **Конфітюр Апельсин**
100 г Шоколадний для декору

Шоколадний крем

400 г **Шоколадний крем білий**
200 г **Шоколадний крем (Шокобелла)**
100 г **Карамельна крихта**

▶ Гарно перемішати всі інгредієнти

Пісочне тісто

55 г **АСТРІ Мюрб**
220 г Цукор
360 г Борошно
220 г **АСТРІ Маргарин 82**
60 г Яйця

▶ Змішайте всі інгредієнти для пісочного тіста. Температура випічки: $\text{прибл. } 180^\circ \text{C}$. Час випічки: $\text{прибл. } 10 \text{ хвилин}$.

Шоколадна глазур

375 г **Шоколадний крем (Шокобелла)**
130 г Вода
130 г **Глюкозно - фруктозний сироп**

▶ Доведіть воду і Глюкозно-фруктозний сироп до кипіння, додати Шокобеллу і добре перемішати.

Зібрати, як показано на схемі:

Шоколадний декор
Шоколадна глазур
Шоколадний крем
Пісочне тісто
Конфітюр Апельсин

