

Monoporcja bombka



Potrzebne narzędzia*:

- silikonowa forma z otworami w kształcie małych kulek (pojemność tej formy to 15 x 18 ml, każda kulka ma średnicę 3 cm)
- silikonowa forma z otworami w kształcie dużych kulek (pojemność tej formy to 8 x 90 ml, każda kulka ma średnicę 5 cm)
- mata perforowana (lub zwykła silikonowa, ewentualnie papier do pieczenia), możesz ją również kupić taniej tutaj
- listwy dystansowe do wałkowania
- zamsz w sprayu (opcjonalnie, możesz oblać desery polewą lustrzaną)
- żółty barwnik w proszku
- masa cukrowa (użyłam żółtej, ale możesz użyć białej)
- szpatuła lub szeroki nóż
- termometr cukierniczy
- patera obrotowa (do zamszowania)
- wałek do masy cukrowej
- mata silikonowa
- mata samogojąca
- nożyk
- wykałaczką
- wykrawacz w kształcie śnieżynki lub gwiazdki (np. taki)
- okrągły wykrawacz o średnicy ok 6,5 cm (np. z tego zestawu)
- packa do masy cukrowej
- wałek do ciasta (np. taki)
- waga kuchenna (np. taka)
- mikser, trzepaczka

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Monoporcja bombka



Potrzebne narzędzia*:

- garnki, miseczki
- kratka do studzenia
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- sitko
- deska do krojenia

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Monoporcja bombka



Potrzebne składniki na 8 monoporcji:

Maślane ciastka korzenne (przepis na 40 ciasteczek):

200 g miękkiego masła

125 g cukru pudru

2 żółtka z jaja M

1 całe jajko M

400 g mąki pszennej

3 łyżeczki przyprawy do piernika (polecam Kotanyi)

Fruzelina wiśniowa:

150 g wiśni (mogą być mrożone)

1 łyżka cukru

3/4 płaska łyżeczka żelatyny

3/4 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

Czekoladowo-cynamonowy krem bawarski:

30 g cukru

4 żółtka ze średnich jaj (ok 65 g)

230 g mleka

5 g żelatyny (kopiasta łyżeczka)

100 g czekolady deserowej

150g czekolady mlecznej

370 g śmietany 36%

1 łyżeczka cynamonu

Monoporcja bombka



Opis przygotowania:

Maślane ciastka korzenne:

1. W misie miksera utrzyj masło z cukrem pudrem na jednolitą i puszystą masę.
2. Dodaj żółtka i całe jajko, następnie wymieszaj (na tym etapie masa może wyglądać na zwarzoną, ale to nic nie szkodzi).
3. Dodaj przesianą mąkę i przyprawę do piernika. Zmiksuj do połączenia.
4. Uformuj z ciasta kulę i zawiń w folię spożywczą lub włóż do zamykanego pojemnika. Następnie schłodź w lodówce przez 12 godzin.
5. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 5 mm.
6. Za pomocą okrągłego wykrawacza wytnij ciastka i ułóż je na blaszce wyłożonej matą perforowaną (może to być mata silikonowa lub papier do pieczenia).
7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 12-15 minut. Ciasteczka powinny się lekko zarumienić na brzegach. Następnie wyjmij i wystudź na kratce.

Fruzelina wiśniowa:

1. Wiśnie (mrożonych nie musisz rozmrażać) zagotuj razem z cukrem aż puszczą sok, a cukier się rozpuści.
2. W czasie gotowania wiśni przygotuj żelatynę. Zalej ją niewielką ilością wody (tylko do przykrycia) i odstaw na 5 minut.
3. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z łyżką wody i wlej do wiśni. Zagotuj mieszając.
4. Do gorących wiśni dodaj napęczniałą żelatynę i zblenduj całość.
5. Przełóż do rękawa cukierniczego i wypełnij nią 8 zagłębień w formie na małe kulki.
6. Aby fruzelina dokładnie wypełniła formę (jest dość gęsta) uderz kilka razy formą o blat.
7. Formę, ułożoną na twardej podkładce lub desce do krojenia, umieść w zamrażarce na kilka godzin.

Czekoaldowo-cynamonowy krem bawarski:

1. Żelatynę zalej wodą tylko do jej przykrycia. Odstaw do napęcznienia.
2. Żółtka z cukrem utrzyj mikserem na puszystą masę.
3. W tym czasie podgrzej mleko, prawie do wrzenia.
4. Do żółtek wlej powoli połowę gorącego mleka ciągle mieszając na średnich obrotach.
5. Do mleka pozostałego w garnku przelej mieszankę mleczno-żółtkową.
6. Dokładnie wymieszaj. Podgrzewaj na niewielki ogniu aż lekko zgęstnieje (nie będzie gęsta jak budyń, ponieważ nie ma tutaj skrobi). Masa powinna osiągnąć temperaturę 82°C - sprawdź to jeśli masz termometr. Nie podgrzewaj zbyt długo ponieważ masa się zwarzy.
7. Do masy mlecznej dodaj żelatynę i dokładnie wymieszaj. Czekolady pokrój i umieść w misce.
8. Masę przecedź przez sitko prosto do czekolady.
9. Dodaj cynamon i dokładnie wymieszaj. Odstaw na czas ubijania śmietany.
10. Śmietanę ubij mikserem. Nie musi być zupełnie sztywna, wystarczy gdy ubijesz ją na 3/4.
11. Sprawdź temperaturę mieszanki czekoladowej. Gdy osiągnie 30°C jest gotowa aby dodać śmietankę. Jeśli nie ma termometru to sprawdź palcem czy jest ciepła, ale nie gorąca.
12. Śmietanę wymieszaj delikatnie z czekoladowym kremem.

Składanie deseru:

1. Krem przełóż do miski z dzióbkiem lub rękawa cukierniczego, żeby łatwiej było go wlać do formy (możesz po prostu użyć łyżki). Formę ustaw na twardej podstawce.
2. Formę wypełnij prawie do pełna. Pozostaw ok 1cm od brzegu.
3. W krem włóż zamrożoną kulkę z frużeliną i dociśnij. krem powinien przykryć kulkę i wypełnić formę. Jeśli część kremu wypłynie to zbierz go.
4. Wypełnioną formę umieść w zamrażarce na min. 5-6 kilka godzin (najlepiej na całą noc).

Monoporcja bombka



Przygotowanie dekoracji:

1. Masę cukrową rozwałkuj cienko na macie silikonowej.
2. Wykrawaczem wytnij śnieżynki. Odłóż je do całkowitego wyschnięcia.
3. Z masy uformuj wałek. Aby był równy wałkuj go używając packi zamiast dłoni.
4. Pokrój wałek na ok 1cm kawałki. Wymodeluj je delikatnie jeśli trochę spłaszczyły się podczas cięcia.
5. Uformuj cieniutkie wałeczki.
6. Zwiń ich końce i odetnij nadmiar. To będą "sznureczki" to zawieszania bombek.
7. Przy pomocy wykałaczki wepchnij "sznurek" w podstawę. Możesz najpierw zrobić w podstawie niewielką dziurkę.
8. Zawieszki pozostaw do wyschnięcia. Czas schnięcia zależy od rodzaju masy i wilgotności powietrza. Zwykle odkładam dekoracje na całą noc żeby dobrze wyschły.
9. Gdy dekoracje wyschną pomaluj je złoty barwnikiem. Ja zrobiłam to na sucho. Jeśli chcesz żeby bardziej błyszcząły to wymieszaj barwnik z odrobiną spirytusu i taką farbą pomaluj masę.

Zamszowanie i dekorowanie:

1. Formę silikonową wyjmij z zamrażarki i wyciągnij z niej 2 kule. Resztę włóż z powrotem do zamrażarki
2. Kule ułóż na paterze obrotowej (możesz ją zabezpieczyć folią) i spryskaj zamszem. Nakładaj zamsz z odległości ok 20cm. Kule przełóż na ciasteczko przy pomocy szpatuły lub szerokiego noża.
3. Rozpuść jedną kostkę białej czekolady. Na dekoracje nakładaj niewielką ilość czekolady i przykładaj do deseru.
4. Przed podaniem umieść deser na 2-3 godziny w lodówce żeby się rozmroził.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)