

# Manoparcje dynie



## Potrzebne narzędzia\*:

- forma silikonowa z 6 otworami w kształcie dyń – większa (o pojemność 6 x 85 ml) lub mniejsza (o pojemności 6 x 30 ml)
- pomarańczowy zamsz w sprayu - korzystałam z zamszu firmy Modacor
- mata silikonowa (możesz zastąpić papierem do pieczenia)
- blaszka do pieczenia o wymiarach 28 cm x 19 cm lub prostokątny, regulowany rant + podkładka pod rant
- papier do pieczenia
- okrągły wykrawacz o średnicy 8 cm lub 6,5 cm (korzystam z takiego zestawu wykrawaczy)
- jednorazowy rękaw cukierniczy
- malakser lub urządzenie typu Thermomix
- silikonowa szpatułka, różga kuchenna
- waga kuchenna
- mikser, blender
- garnek, miska, sitko, nóż

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

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 SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Monoporcje dynie



Potrzebne składniki na 6 monoporcji:

## Mus karmelowy (proporcje na większą formę 6x85 ml):

- 160 g czekolady karmelowej Callebaut
- 310 g śmietany kremówki 30% (podzielonej na 70 g i 240 g)
- 4 g żelatyny (1 łyżeczka)
- 20 g wody

## Mus karmelowy (proporcje na mniejszą formę 6x30 ml):

- 55 g czekolady karmelowej Callebaut
- 110 g śmietany kremówki 30% (podzielonej na 30 g i 80 g)
- 1 g żelatyny (1/4 łyżeczki)
- 5 g wody

## Brownie - proporcje na większe monoporcje, forma 28x19 cm:

- 180 g masła
- 300 g czekolady deserowej
- 3 jajka
- 200 g drobnego cukru do wypieków
- 100 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 60 g drobno posiekanych orzechów pekan

## Brownie - proporcje na mniejsze monoporcje, forma 22x16 cm :

- 120 g masła
- 200 g czekolady deserowej
- 2 jajka
- 130 g drobnego cukru do wypieków
- 66 g mąki pszennej
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 40 g drobno posiekanych orzechów pekan

## Pralina orzechowa:

- 100 g cukru
- 100 g orzechów pekan

## "Ogonki":

- paluszki
- kilka kostek czekolady deserowej

Opis przygotowania:

## Mus karmelowy:

1. Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw na 15 minut do napęcznienia.
2. Czekoladę roztop w kąpieli wodnej lub mikrofalówce
3. Mniejszą część śmietanki podgrzej prawie do wrzenia i zdejmij z palnika. Następnie dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia.
4. Jeszcze ciepłą śmietankę z żelatyną połącz z czekoladą za pomocą blendera do uzyskania gładkiej i jednolitej masy.
5. W osobnym naczyniu ubij resztę śmietanki. Śmietanę ubij na 3/4, czyli powinna być gęsta ale nie sztywna.
6. Do masy czekoladowej dodaj jedną łyżkę ubitej śmietanki i delikatnie wymieszaj szpatułką. Dodaj resztę śmietany i wymieszaj do połączenia. Powstały mus będzie dość rzadki.
7. Formę z otworami w kształcie dyń ustaw na sztywnej podkładce i wypełnij jej otwory musem karmelowym. Wstaw do zamrażarki na około 12 godzin.

## Brownie:

1. W garnuszku roztop masło i zdejmij z palnika.
2. Do gorącego masła dodaj posiekaną lub połamaną w kostki czekoladę i odstaw na 2 minuty.
3. Następnie wymieszaj do uzyskania gładkiej masy czekoladowej i przestudź do temperatury pokojowej.
4. W misce wymieszaj różgą kuchenną jajka z cukrem. Nie ubijaj.
5. Dodaj przestudzoną masę czekoladową i wymieszaj tylko do połączenia.
6. Wsyp przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Następnie delikatnie wymieszaj do połączenia.
7. Dodaj drobno posiekane orzechy pekan.
8. Ciasto czekoladowe przelej do formy wyłożonej papierem do pieczenia lub do rantu cukierniczego. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz bez termoobiegu przez około 25-30 minut.
9. Wyjmij z piekarnika i całkowicie wystudź. Przed wykrawaniem krążków możesz włożyć ciasto na godzinę do lodówki. Wykrój 6 krążków o średnicy 8 cm. Brownie z tego przepisu ma wysokość około 2 cm. Docięłam każdy krążek na wysokość 1,5 cm - dzięki temu deser wygląda bardziej estetycznie.

## **Pralina orzechowa:**

1. Cukier wsyp do garnka i podgrzewaj na średnim ogniu do rozpuszczenia i otrzymania bursztynowego koloru.
2. Dodaj pekany i wymieszaj tak, aby karmel oblepił orzechy. Zawartość garnka wyłóż na matę silikonową i pozostaw do całkowitego wystygnięcia.
3. Orzechy zmiel za pomocą malaksera lub Thermomixu. Na początku będą przypominały piasek ale z czasem osiągną konsystencję pasty, a po dłuższym mieleniu pralina stanie się płynna.
4. Wystudzoną pralinę przełóż do jednorazowego rękawa cukierniczego.

## **Ogonki:**

1. Czekoladę roztop w kąpieli wodnej. Następnie maczaj w niej solone paluszki. Odstaw na matę silikonową aż czekolada stwardnieje. Długość ogonków dopasuj do wielkości deserów.

## **Składanie:**

1. Zamrożone monoporcje musowe wyjmij z formy - delikatnie odchyl krawędzie i wypchnij deser.
2. "Dynie" ułóż na paterze obrotowej (możesz ją zabezpieczyć folią lub położyć na niej matę silikonową) i spryskaj zamszem.
3. Musy przełóż na krążki z brownie za pomocą szpatułki lub noża. Środek dyni wypełnij praliną orzechową.
4. Do środka wciśnij ogonki z paluszków pokrytych czekoladą. Tak przygotowane monoporcje dynie włóż do lodówki na kilka godzin - w tym czasie mus się rozmrozi.

## **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)