**Silikonová pečicí forma na mini dezertu Silikomart Mini Intreccio 6ks**

-Platinový silikon prvotřídní kvality

- 100% bezpečné pro zdraví

- Odolnost vůči teplu(-60° C; +230° C)

- Snadno se umýt

- Nerozbitný

- Prostorově efektivní

-BPA free

První vhodný pro troubu: zajišťuje tepelnou stabilitu a homogenní vaření .

**Recepty**

***Raspberry Tenderness***

**SLOŽENÍ**

Pistáciová dakquoise

*65 g (½ šálku) pistáciový prášek*

*15 g (2 + 2/3 Tbs) mouka*

*30 g (4 šálek) moučkový cukr*

*50 g (2 + 1/3 Tbs) med*

*75 g (1/3 šálku ) vaječný bílek*

Malinový kompot s balzamikovým krémem

*100 g (½ šálku + 2 lžíce) zmrazené maliny*

*50 g (4 lžičky) malinového pyré*

*10 g (2 + 2 lžičky) cukru*

*10 g (4 lžičky) balsamikového krému*

*0,5 g (2 lžičky) pektin NH*

*4 g (1 ts) želatina*

*180 květů*

Rozmarýnová pěna

*8 g (½ Tbs) želatina*

*180 květů*

*100 g (2/5 šálku) plnotučného mléka*

*70 g (1/3 šálku) cukr*

*40 g (2 + 1/3 ts ) vaječný žloutek*

*200 g (1 šálek) smetany 33%*

*80 g (2/5 šálku) mascarpone*

*20 g (6 liber) rozmarýn*

*70 g (1/3 šálku) vaječné bílky pasterizované*

*1 špetka soli*

**POSTUP**

Pistáciová dakquoise

Pistáciový prášek prosejte práškovým cukrem a moukou. Bílejte bílky s medem, dokud měkké vrcholy nebudou. Složte suché přísady. S potrubním vakem trubku na plech. Pečte 10-12 minut při 170 ° C (338 ° F).

Malinový kompot s balzamikovým krémem

Želatinu namočte do studené vody. Smíchejte cukr a pektin. Přiveďte pyré na 40 ° C (104 ° F) a za stálého míchání přidávejte cukr smíchaný s pektinem. Za stálého míchání přiveďte směs k varu. Přidejte balzamikový krém a mraženou malinu, vařte další 2 minuty. Sejměte oheň a přidejte změkčenou želatinu. Nalijte do formy, zmrazte.

Rozmarýnová pěna

Mléko s rozmarýnem přiveďte k varu, odstavte z plamene, přikryjte igelitovou fólií a nechejte 30 minut vyluhovat. Namočte želatinu do studené vody. Vytvořte krém Anglaise: napuštěné mléko přeceďte a znovu přiveďte k varu. V samostatné misce kombinujte žloutky s cukrem. Nalijte horké mléko na směs žloutků, promíchejte, přiveďte zpět do hrnce a za stálého míchání vařte na 83 ° C (181 ° F). Sejměte oheň, přidejte změkčenou želatinu, promíchejte. Ochlaďte na 35 ° C (95 ° F). Přidejte mascarpone, emulgujte pomocí tyčového mixéru. Přeložte šlehačku. Samostatně vyšlehejte pasterizované bílky se špetkou soli. Vaječné bílky opatrně poskládejte do krémové směsi.

Sestavení

Napůl naplňte formu pěnou. Umístěte zmrazenou vložku, přidejte další pěnu a dokončete dacquoise. Zmrazit přes noc. Odformujte a ozdobte.

***Kaštanový plumcake***

**SLOŽENÍ**

*90 g (1/3 šálku) vaječných žloutků*

*90 g (2/5 šálku) bílků*

*90 g (2/5 šálku) cukru*

*15 g (1/3 šálku) medu*

*80 g (1 šálek) mouky cheștnút*

*30 g (2 lžíce) čerstvé smetany*

*1 g soli*

*90 g (1/3 šálku) másla*

*7 g (2 l) prášku do pečiva*

**POSTUP**

Smíchejte všechny ingredience při pokojové teplotě pomocí mixéru, dokud nezískáte homogenní směs. Nalijte směs do dutin formy Mini Intreccio a pečte ji v předehřáté troubě na 170 ° C po dobu asi 20 minut. Nechejte úplně vychladnout, rozdrobte a ozdobte podle chuti.