

**MAZUREK KARMELOWO-ORZECHOWY**

kostka czekoladowa z masą orzechową i musem karmelowym, wykończona żelem karmelowym

**warstwy 1,3 - BLATY**

<b>Ciasto Czekoladowe Koncentrat</b>	250 g
Mąka	240 g
Cukier	460 g
Jaja	340 g
Olej	285 g
Woda	215 g

- połączyć składniki i wolno mieszać przez max 2 min
- wyłożyć na 2 blachy 60x40
- piec w T 180°C przez ok. 10 min, ostudzić

**warstwa 2 - MASA ORZECHOWA**

<b>Trufła Nugatowa</b>	1500 g
Śmietanka kremowa	600 g
Spirytus	100 g
Żelatyna	20 g
Woda	100 g
Orzechy włoskie (uprażone)	500 g

- zagotować śmietankę i dodać trufkę, wymieszać, delikatnie ostudzić i dodać spirytus
- przykryć folią i odstawić do ostudzenia w chłodni
- napowietrzyć zaszygniętą masę i dodać rozpuszczoną żelatynę
- dodać orzechy włoskie i dokładnie wymieszać
- gotową masę wyłożyć na pierwszy blat, wyrównać i przykryć drugim blatem

**warstwa 4 - MUS KARMELOWY**

<b>Krówka Śmieszka</b>	1200 g
Śmietanka kremowa	2200 g
Żelatyna	60 g
Woda	300 g
Spirytus	70 g

- 700 g śmietanki zagotować, dodać Krówkę Śmieszkę i wymieszać
- żelatynę namoczyć i rozpuścić
- do mieszaniny dodać rozpuszczoną żelatynę oraz spirytus i dokładnie wymieszać, całość schłodzić
- pozostałą śmietankę ubić i połączyć z ochłodzoną masą
- gotowy mus wylać na drugi blat czekoladowy
- wyrównać i ochłodzić

**warstwa 5 - WYKOŃCZENIE**

<b>Diament Karmelowy</b>	400 g
<b>Diament Złoty</b>	200 g

- połączyć oba diamenty ze sobą i pokryć powierzchnię ciasta równą, cienką warstwą
- dekorować według uznania produktami marki Bakels:
  - > Pettinice (różne kolory)
  - > Non Temp Ciemny
  - > Non Temp Biały

