

## Миндально - шоколадные палочки

Теграл Альмандо  
Пралине Лесной Орех Белколад  
Саммум Фисташковый  
Белколад Кристофил белый  
Белколад Нуар Селексьон



### **Ингредиенты для теста:** (10 г)

Яичные белки	250 г
Сахар - песок	225 г
Смесь «Теграл Альмандо»	220 г
Мука пшеничная в/с	50 г

### Приготовление:

Взбить яичные белки с сахаром. Перемешать Теграл Альмандо и муку. Смешать взбитые яичные белки и смесь из Теграл Альмандо и муки. Отсадить на листы для выпечки необходимой формы. Выпекать при температуре 190°C в течение 10 мин

### **Ингредиенты для начинки с пралине:** (20 г)

Пралине Лесной Орех	60 г
Кристофил белый	500 г
Вода	35 г
Инвертный сироп	50 г

### Приготовление начинки:

Размягчить Кристофил до 26°C и перемешать с Пралине Лесной Орех, водой и инвертным сиропом

### **Ингредиенты для начинки:** (20 г)

Саммум Фисташковый	50 г
Кристофил белый	500 г
Вода	35 г
Инвертный сироп	50 г

Размягчить Кристофил при 26°C и перемешать с Саммум Фисташковым, водой и инвертным сиропом

### **Декор:**

Белколад Нуар Селексьон	7 г
-------------------------	-----

Нагреть шоколад Белколад Нуар Селексьон до температуры 30-35°C и перемешать до однородной консистенции

**Сборка изделия:** Остудить начинку между двумя печеньями, края обмакнуть в растопленный Белколад Нуар Селексьон

Стоимость по сырью с потерями за 1 кг изделия 314,21руб

