



SWEET LITTLE LOVE



AINEKSET

Cookie-tartaletti

1000 g Cookie-Mix
160 g Voi
60-90 g Vesi
1160 g yhteensä

MOUSSE

1000 g Vispikerma
200 g Hydykejauhe Fond Neutraali
200 g Vesi
60 g Pasta Compound; esimerkiksi shamppanja, vadelma, mustikka tai appelsiini
1460 g yhteensä

TYÖOHJEET

Cookie-tartaletti

- Sekoita Cookie-mix ja voi muruksi. Lisää vesi.
- Pilko taikina sopivan kokoisiksi paloiksi ja asettele vuokiin.
- Paista 160 °C:ssa noin 12 minuuttia.
- Kopauta kuumaa peltiä hieman, jotta cookie-tartaletit romahtavat keskeltä.
- Jäähdytä cookie-tartaletit ja irrota muoteista.

Mousse

- Vispaa kerma.
- Sekoita hydykejauhe veteen ja yhdistä kermavaahdon kanssa.
- Mausta ja värjää mousse Pasta Compoundilla: 40–60 g / kg moussea.

KOKOAMINEN

- Tee moussesta pursotukset cookie-tartalettien päälle, anna hyttyä.
- Koristele tuoreilla marjoilla ja hedelmillä.

Tuotenumero	Tuotenimi
950417	Dawn Cookie-Mix Plain
950494	Dawn Pasta Shamppanja
950500	Dawn Pasta Vadelma
950490	Dawn Pasta Mustikka
950497	Dawn Pasta Appelsiini
930310	Voi