

NOVO!

Pistacio



KREM PUNILO
PISTACIO

KREM PUNILO
PISTACIO
CRUNCHY



 Glazir

KREM PUNILO PISTACIO

nije tek slastica, već filozofija užitka. Čista esencija raskoši, gdje se pastelno smaragdne nijanse susreću s baršunastom teksturom. Ovaj nektar orašaste elegancije nosi u sebi duh sunčanog Mediterana, gdje pistacije zriju pod nebom prošaranim zlatnim zrakama, upijajući svu toplinu zemlje i slatkoću vremena.



KREM PUNILO PISTACIO CRUNCHY

nije tek poslastica, već simfonija tekstura i okusa – savršen spoj baršunaste kremoznosti i hrskavih orašastih nota.

U njemu se susreću nježnost i karakter, dok svaki zalogaj otkriva igru suptilne slatkoće i bogatstva pistacija koje su dozrijevale pod mediteranskim suncem, upijajući toplinu zemlje i šapat vjetra. Ovaj dragulj gurmanskog užitka donosi savršen kontrast glatkog i hrskavog, suptilnog i intenzivnog.

PRIMJENA

- Spremno za korištenje bez prethodne pripreme („Ready to use“)
- Pogodno za primjenu prije i nakon pečenja u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu te za ukrašavanje torti, kolača i slastica
- Može se smrzavati

Pistacio torta

Priprema

Hladan, pečeni biskvit prerezati na 3 dijela. Prvi sloj biskvita premazati tučenim slatkim vrhnjem, zatim po slatkom vrhnju prelići Krem punilo pistacio crunchy te nastaviti slaganje biskvita i kreme do utroška posljednjeg komada biskvita. Cijelu tortu premazati tučenim slatkim vrhnjem i obilno prelići Krem punilom pistacio.

Recept za biskvit:

- 6 jaja
- 200 g šećera
- 20 g vanilin šećera
- 160 g brašna
- 40 g kukuruznog škroba
- pola praška za pecivo
- prstohvat soli

Krema:

- 0,7 L tučenog slatkog vrhnja
- Krem punilo pistacio
- Krem punilo pistacio crunchy



Pistacio Cake pops

Priprema

Od svih sastojaka umijesiti tijesto i oblikovati po želji. Ohlađeno umakati u čokoladu i dekorirati Krem punilom pistacio.

Recept za tijesto:

- 600 g mrvica pečenog biskvita
- 150 g Čokopeka
- 100 g maslaca

Dekoracija:

- 200 g otopljene čokolade
- Krem punilo pistacio



Pistacio čarolija

Priprema

Silikonski kalup premazati otopljenom čokoladom i ohladiti. Izmiješati usitnjeni pečeni kadaif sa Krem punilom pistacio i tahini pastom. Napuniti pripremljenu čokoladu i završiti slojem čokolade. Ohladiti.

Recept:

- 200 g tamne čokolade
- 4 žlice ulja
- 100 g pečenog kadaif tijesta
- 200 g Krem punilo pistacio
- 20 g tahini paste



Pistacio keksići

Priprema

Tijesto razvaljati i željene oblike peći na 200°C 10-ak minuta. Jedan keks napuniti Krem punilom pistacio / Krem punilom pistacio crunchy po želji i preklopiti drugim keksom.

Recept:

- 1000 g bijelog glatkog brašna
- 210 g šećera
- 500 g maslaca
- 2 jaja
- Prašak za pecivo
- Vanillin šećer
- Krem punilo pistacio
/ Krem punilo pistacio crunchy



Desert iznenađenja

Priprema

Izmiješati biskvit, maslac i Čokopek te razvaljati tijesto. Puniti ga po želji: Krem punilom pistacio / Krem punilom pistacio crunchy i oblikovati kugle. Krem punilo pistacio blago zagrijati i prelići ohlađeni desert. Dekorirati sjeckanim pistacijem.

Recept:

- 600 g mrvica pečenog biskvita
- 150 g Čokopeka
- 100 g maslaca
- Krem punilo pistacio
/ Krem punilo pistacio crunchy



Rolat

Priprema

Pečeni biskvit zarolati i ostaviti da se ohladi. Obilno ga premazati Krem punilom pistacio crunchy i ponovno zarolati. Hladan rolat prelići čokoladom i dekorirati po želji.

Recept za biskvit:

- 6 jaja
- 80 g šećera
- 70 g oštrog brašna
- 20 g tamnog kakao praha
- 1 žličica praška za pecivo
- 50 ml ulja
- 100 ml vrele vode

Ostalo:

- Krem punilo pistacio crunchy
- 100 g tamne čokolade
- 1 žlica ulja



Pistacio košarice

Priprema

Pečene košarice od lisnatog tijesta puniti Krem punilom pistacio ili Krem punilom pistacio crunchy.

Recept:

- Lisnato tijesto
- Krem punilo pistacio
- Krem punilo pistacio crunchy



Slatka tajna

Priprema

Silikonski kalup premazati otopljenom čokoladom i ohladiti. Napuniti pripremljenu čokoladu Krem punilom pistacio te Filom malinom premium i završiti slojem čokolade. Ohladiti.

Recept:

- 200 g tamne čokolade
- 4 žlice ulja
- Krem punilo pistacio
- Fila malina premium

