

עוגת מוס דו-קולד

בסיס קרנצ' נוגט, מוס קינדר, מוס שוקולד
חלב בוואריה, טיפטופים יד חופשית



- ציוד:
- רינג בקוטר 18 גובה
 - מגש קטן
 - 10 מוט בלנדר(לא
 - שקף (חובה)
 - לקקן
 - מד ליטר (לא חובה)
 - מטרפה ידנית
 - קערה קטנה
 - מיקסר
 - לערבוב
 - קלחת(סיר קטן)
 - מסננת

בסיס קרנצ' נוגט

הוראות הכנה

1. ממיסים במיקרו שוקולד.
2. מוסיפים את מחית הנוגט ומערבבים.
3. מוסיפים את שברי הופל ומערבבים.
4. משטחים לתוך רינג מנויילן עם שקף.
5. מעבירים להקפאה עד לשימוש

רכיבים

70 גרם	שוקולד מריר
100 גרם	מחית נוגט
70 גרם	שברי ופל

מוס שוקולד בוואריה

מוס שוקולד חלב על בסיס קרם אנגלז

הוראות הכנה

1. מכינים תערובת ג'לטין - בכוס שוקלים יחד אבקת ג'לטין ומים ומניחים בצד עד התגבשות.
2. מכינים קרם אנגלז: בקלחת מחממים שמנת(חלק 1- לאנגלז) וחלב, בכלי נרוסטה קטן מערבבים חלמון וסוכר. כשהתערובת בקלחת מתקרבת לרתיחה, נעביר חלק מהתערובת לחלמון והסוכר ונערבב כל הזמן, לאחר איחוד נחזיר את התערובת לקלחת עם יתרת הנוזלים ונמשיך לערבב עד להסמכה ומבחן לקקן.
3. מוזגים את התערובת דרך מסננת מעל מד ליטר עם שוקולד,
4. ממיסים במיקרו את תערובת הג'לטין ומוסיפים לשוקולד.
5. מערבבים עד לתערובת חלקה. במידת הצורך נעזרים בבלנד מוט על מנת להגיע למסה אחידה.
6. מקציפים שמנת מתוקה(חלק 2 - לקצפת), מוסיפים את השמנת לתערובת השוקולד בתנועות קיפול.
7. מוזגים את המוס מעל לתחתית הקרנצ' ומעבירים להקפאה עד לשכבה הבאה.
8. אופציה - אחרי 15 דקות במקפיא להוסיף חצי כדורי פררו בדפנות העוגה.

רכיבים

50 גרם	שמנת מתוקה חלק 1 - לאנגלז
60 גרם	חלב
25 גרם	חלמונים
25 גרם	סוכר
240 גרם	שוקולד חלב
4 גרם	ג'לטין
24 גרם	מים
300 גרם	שמנת מתוקה חלק 2 - לקצפת

עוגת מוס דו-קולד

בסיס קרנצ' נוגט, מוס קינדר, מוס שוקולד
חלב בוואריה, טיפטופים יד חופשית



מוס קינדר

רכיבים

180 גרם	שוקולד לבן
200 גרם	שמנת מתוקה חלק 1 - לגנאש
200 גרם	מחית קינדר
9 גרם	גילטין
54 גרם	מים
360 גרם	שמנת מתוקה חלק 2 - לקצפת

הוראות הכנה

1. מערבבים בכוס אבקת גילטין ומים ושמים בצד.
2. מרתיחים שמנת מתוקה(חלקן-לגנאש) ומוזגים מעל למד ליטר עם שוקולד לבן.
3. מוסיפים חלק ממחית הקינדר ומערבבים.
4. ממיסים את תערובת הגילטין ומוסיפים לשוקולד.
5. מערבבים הכל עד לאיחוד.
6. מקציפים שמנת מתוקה(חלק2-לקצפת).
7. מאחדים את הגנאש עם הקצפת.
8. מוסיפים את יתרת מחית הקינדר ומערבבים לדוגמת שיש.
9. מוזגים מעל המוס שוקולד חלב ומקפאים 5 שעות לפחות. עדיף ללילה.

גנאש טיפטופים

רכיבים

200 גרם	שמנת מתוקה
200 גרם	שוקולד מריר

הוראות הכנה

1. מחממים ביחד שמנת מתוקה ושוקולד מריר במיקרו בפולסים של 30 שניות. כל פולס מוציאים ומערבבים עד שמגיעים לתערובת אחידה.
2. מחכים שהתערובת תתקרר מעט לפני שעושים את הטיפטופים על העוגה.

ציפוי וקישוט העוגה - לפי הדגמה בסדנה הדיגיטלית