

SESONKIRESEPTI

MÖRKÖPALLOT

HALLOWEEN



Mörköpallot

| TUOTENRO | KURPITSAMOUSSE | |
|----------|--------------------------------|----------------|
| 920363 | Vispikerma | 1000 g |
| 930306 | Tuorejuusto | 430 g |
| 562964 | Fruitful Pumpkin | 850 g |
| | Gelatiini | 60 g |
| | Vesi | 400 g |
| 112411 | Classic Paste Vanilla Tahiti N | 20 g |
| T023133 | Colorgel oranssi | |
| | Paino yht. | 2 760 g |

| TUOTENRO | KUORRUTUS JA KORISTELU | |
|----------|------------------------|--|
| 562819 | Marsipaani musta | |
| 910050M | Tumma blokki | |
| 970166 | Valkoinen blokki | |

Noin 50 kpl vuokien koosta riippuen.

VALMISTUS

Kurpitsamousse

Vispaa kerma kevyesti. Liota gelatiini 200 grammassa vettä. Kiehauta loput eli 200 g vettä ja 200 g kurpitsatäytettä. Sulata liotettu gelatiini liotusvesineen joukkoon. Lisää loput eli 650 g kurpitsatäytettä ja yhdistä tuorejuustoon. Lisää kermavaahto kahdessa osassa. Värjää mousse Colorgel oranssilla.

Pursota pieniin puolipallon (Ø 3 cm) muotoisiin silikonivuokiin niin, että mousse tulee yli vuoasta keoksi. Älä tasoita pintaa. Jäädytä.

Kuorrutus ja koristelu

Kauli marsipaani noin 3 mm paksuksi levyksi ja ota siitä pyöreällä Ø 7 cm muotilla paloja. Päälystyt jäätyneet mousse-pallot marsipaanilla ja pyöräytä marsipaani nopeasti pöytää vasten tasaiseksi.

Pursota mörölle silmät valkoisesta ja tummasta blokkisuklaasta joko suoraan palloon tai erikseen paperille ja asettele paikoilleen.

