



Pistaasitartaletti

AINEKSET

24 kpl, ø 8 cm

1 375 g Murotaikina
700 g Pistaasitäyte
1 230 g Mangokiekot
1 400 g Pistaasimousse

Murotaikina

1 000 g Kakkupohja-Mix
300 g Meijerivoi
75 g Kanamuna (munamassa)

Pistaasitäyte

350 g Meijerivoi
300 g Kanamuna (munamassa)
300 g Kakkupohja-Mix
200 g Remonssitäyte
50 g Pasta Pistaasi

Mangokiekot

1 000 g Delifruit Mango
120 g Vesi
80 g Sokeri
30 g Sanatine

Pistaasimousse

1 000 g Vispikerma
200 g Hydykejauhe Fond Neutraali
75 g Pasta Pistaasi
Colorgel Vaaleanvihreä

TYÖOHJEET

Appelsiinimurotaikina

Sekoita kaikki aineet yhteen noin 2-3 min.

Pistaasitäyte

Sekoita voi, kanamunat ja remonssitäyte tasaiseksi massaksi. Lisää Kakkupohja-Mix ja Pistaasipasta.

Mangokiekot

Kiehauta vesi ja sokeri, lisää Sanatine ja Delifruit. Annostele pieniin puolipallon muotoisiin silikonivuokiin (n. 40 g/kpl) ja jäädytä.

Pistaasimousse

Vispaa kerma. Sekoita vesi, fond ja pistaasipasta ja yhdistä kermavaahtoon.

Kokoaminen

1. Kauli murotaikina 3 mm paksuiksi levyiksi ja stanssaa muotilla vuokiin sopivia paloja.
2. Pursota päälle pistaasitäytettä ja paista noin 190 °C noin 16 min. Jäähdytä.
3. Asettele päälle jäätyneet mangokiekot.
4. Pursota tasatyllällä päälle keko Pistaasimoussea.
5. Koristele.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950395	Kakkupohja-Mix	12,5 kg
930310	Meijerivoi, laktoositon	20 x 500 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa	3 x 5 kg
970203	Remonssitäyte SG	13 kg
950492	Pasta Pistaasi	1 kg
950454	Delifruit Mango, paistonkestävä	3 x 2,7 kg
405522	Kidesokeri 390	25 kg
950534	Sanatine, stabilointiaine	2 x 2,5 kg
920363	Vispikerma laktoositon	12 x 1 l
950420	Hydykejauhe Fond Neutraali	2 x 2,5 kg
T023132	Colorgel Vaaleanvihreä, vesiliukoinen	100 g