מילפיי שוקולד וקפה

שף קונדיטור יסכה עטון



מצרכים:

גנאש מוקצף

70 גרם שוקולד חלב

100 גרם שמנת להקצפה

אספרסו ארוך מקפסולת קרם של אספרסו קלאב

90 גרם שמנת

2 מלאווחים

חצי כוס אבקת סוכר

אופן הכנת הגנאש:

בסיר קטן נרתיח שמנת (100 גרם) ולאחר מכן נכבה את הגז.

נוסיף את השוקולד ונערבב עד שיימס.

נוסיף את האספרסו ונכניס למקרר כשעתיים עד שיתקרר לחלוטין.

אופן ההכנה המילפיי:

נדליק תנור ל-180°

נניח נייר אפייה על גבי מגש ונפדר אבקת סוכר ומעל נניח את המלאווח.

נדפיס/נצייר מגן דוד בגודל המלאווח ונחתוך לפי צורתו, נפדר עוד אבקת סוכר, נניח מעליהם עוד נייר אפייה ותבנית ונכניס לתנור לאפייה של כחצי שעה.

עיצוב זילוף וסיום:

נקציף את הגנאש שיתקרר יחד עם השמנת הנוספת (90 גרם) עד קבלת קצף יציב.

נכניס לתוך שקית זילוף ונזלף על גבי שכבה אחת של המילפיי.

מעל נניח את השכבה השנייה של המילפיי ניתן לפדר אותה באבקת סוכר ובתכולת הקפסולה.

בתאבון!