פולי קפה טירמיסו במילוי שוקולד

ספיר פשלי



מצרכים

ליבת שוקולד-קפה נוזלית

- 60 גרם שוקולד מריר 55%–60%
- 20 גרם שוקולד חלב
- 90 מ"ל שמנת להקצפה 38%
- כוס אספרסו קצר
- 20 גרם סירופ גלוקוז או דבש
- 15 גרם חמאה רכה

מוס מסקרפונה

- 250 גרם גבינת מסקרפונה
- 250 מ"ל שמנת להקצפה 38%
- 60 גרם אבקת סוכר
- 1 מקל וניל או כפית מחית וניל
- 4 גרם ג'לטין
- 20 מ"ל מים קרים

בסיס בישקוטים

- 6 יחידות בישקוטים
- 150 מ"ל אספרסו חזק
- 1 כף אמרטו או רום כהה (אופציונלי)

ציפוי קראנץ' שוקולד

- 300 גרם שוקולד מריר
- 45 גרם חמאת קקאו או 30 גרם שמן

אופן ההכנה

ליבת השוקולד-קפה

1. מחממים את השמנת, הקפה והגלוקוז עד לסף רתיחה.
2. יוצקים על השוקולד המריר ושוקולד החלב, ממתינים כדקה ומערבבים לקרם חלק.
3. מוסיפים את החמאה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מעבירים לשק זילוף, מזלפים תלוליות קטנות ומקפיאים לפחות 3 שעות.

מוס המסקרפונה

1. מערבבים את הג'לטין עם המים הקרים ומניחים ל-10 דקות.
2. ממיסים את הג'לטין במיקרוגל במשך 15–20 שניות עד שהוא נוזלי.
3. בקערת מיקסר מערבבים מסקרפונה, אבקת סוכר וניל עד לקבלת תערובת חלקה.
4. מוסיפים את השמנת הקרה ומקציפים לקרם יציב.
5. מערבבים מעט מהקרם עם הג'לטין המומס להשוואת טמפרטורות, מחזירים לקערה ומקפלים בעדינות עד לאיחוד.

הרכבה

1. ממלאים את תבנית פולי הקפה במוס עד למחצית הגובה.
2. מניחים במרכז כל שקע ליבת שוקולד-קפה קפואה.
3. טובלים בישקוט באספרסו (ובתוספת אמרטו או רום אם משתמשים), חותכים לגודל המתאים ומניחים מעל הליבה.
4. סוגרים בשכבת מוס נוספת ומיישרים.
5. מקפיאים לפחות 8 שעות או למשך הלילה.

ציפוי וגימור

1. ממיסים את השוקולד יחד עם חמאת הקקאו.
2. מצננים את הציפוי לטמפרטורה של 34–36 מעלות.
3. מחלצים את פולי הקפה הקפואים מהתבנית וטובלים בציפוי.
4. מניחים להתייצבות ומפדרים באבקת קקאו למראה קטיפתי.

שומרים במקרר עד להגשה ומומלץ להוציא כ-10 דקות לפני האכילה לקבלת מרכז רך ונמס.

בתאבון!