

טריו שלגונים / שרית נובק

טרילוגית שלגונים חגיגית בשילוב טעמים עשיר. שוקולד חלב-פטל, קרמל-שוקולד מריר וחמאת בוטנים הם החטיף לפנק בו את ארוחת החג.



שלישיית שלגונים בטעמים שונים

מרכיבים לשלגון שוקולד לבן וחמאת בוטנים	מרכיבים לשלגון שוקולד מריר וקרמל	מרכיבים לשלגון חלב ופטל	מרכיבים לבסיס הגלידה
עבור המילוי	עבור הקרם קרמל	עבור המילוי	250 מ"ל שמנת מתוקה
30 גרם חמאת בוטנים חלקה	50 גרם סוכר	50 גרם פטל טרי (או קפוא)	250 גרם גבינת מסקרפונה
עבור הציפוי	10 מ"ל מים	עבור הציפוי	40 גרם אבקת סוכר
100 גרם שוקולד לבן מומס	30 גרם חמאה	100 גרם שוקולד חלב מומס	3 גרם תמצית וניל
15 גרם חמאת קקאו מומסת (לא חובה)	30 מ"ל שמנת מתוקה חמה	10 גרם חמאת קקאו מומסת (לא חובה)	80 מ"ל חלב ממותק מרוכז
עבור הקישוט	עבור הציפוי	עבור הקישוט	
בוטנים גרוסים מסוכרים פניני שוקולד	100 גרם שוקולד מריר מומס	פניני שוקולד חלב פטל מיובש	
	10 גרם חמאת קקאו מומס (לא חובה)		
	עבור הקישוט		
	פניני שוקולד מריר שקדים פרוסים מסוכרים		

אופן הכנת בסיס הגלידה

1. בקערת מיקסר מקציפים את כל המרכיבים עד קבלת מסה יציבה.

אופן הרכבת שלגון פטל

1. מערבבים את בסיס הגלידה עם הפטל ומזלפים לתבניות השלגונים, מקפאים היטב.

אופן הכנת שלגון שוקולד מריר וקרמל

1. **הכנת הקרמל:** בקלחת, ממיסים סוכר ומים עד לקבלת גוון קרמל, מוסיפים את השמנת בזהירות ומערבבים, ממשיכים לבשל מעט, מורידים מהאש ומוסיפים את החמאה, מערבבים עד הטמעה מלאה של החמאה, מצננים.
2. **הרכבת השלגון:** ממלאים את תבנית השלגונים בבסיס הגלידה, מעבירים את הקרמל לשק זילוף ומזלפים את הקרמל בתוך ולאורך השלגון, מקפאים.

אופן הכנת שלגון שוקולד לבן וחמאת בוטנים

1. ממלאים את תבנית השלגונים בבסיס הגלידה, מעבירים את החמאת הבוטנים לשק זילוף ומזלפים בתוך ולאורך השלגון, מקפאים.

אופן ציפוי וקישוט השלגונים

1. מחלצים את השלגונים הקפואים מהתבנית וטובלים בשוקולד מומס ומניחים על תבנית.
2. את שארית השוקולד מעבירים לשק זילוף ומזלפים פסים עדינים על הציפוי ומפזרים את הקישוט כך שידבק לשוקולד.