



## Σύνθεση

Παντεσπάνι Σοκολάτας  
Τραγανή Στρώση με Πραλίνα  
Κουλί Κεράσι  
Μους Σοκολάτας  
Κρεμέ Κεράσι  
Γλασάζ

## Παντεσπάνι Σοκολάτας

<b>Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA</b> (λιωμένο)	200 γρ.
Κρόκοι αυγών	150 γρ.
<b>Σοκολάτα Κουβερτούρα San Felipe DAWN</b>	200 γρ.
Ασπράδια αυγών	150 γρ.
Ζάχαρη	200 γρ.
Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	200 γρ.
Κακάο	25 γρ.
<b>Baking Powder BAKELS</b>	4 γρ.

Σε ένα μίξερ χτυπάμε τους κρόκους αυγών με το βούτυρο.

Σε άλλο μίξερ χτυπάμε τα ασπράδια αυγών με τη ζάχαρη, ώστε να γίνουν μαρέγκα.

Στη συνέχεια, ενσωματώνουμε τη μαρέγκα στο πρώτο μείγμα.

---

## ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Προσθέτουμε το αλεύρι, το κακάο και το baking powder, τα οποία προηγουμένως έχουμε κοσκινίσει μαζί.

Απλώνουμε το μείγμα στις φόρμες και ψήνουμε στους 170°C για 20 λεπτά.

### Τραγανή Στρώση με Πραλίνα

Βούτυρο Κακάο	125 γρ.
<b>Σοκολάτα Γάλακτος Maracaibo DAWN</b>	100 γρ.
<b>Nocciola Prali FABBRI</b>	185 γρ.
<b>Delice Crispy Flakes DELUXE LINE</b>	125 γρ.
<b>Pâte sucrée KOMPLET</b> , ψημένο & θρυμματισμένο	235 γρ.

Λιώνουμε το βούτυρο κακάο με τη σοκολάτα στο φούρνο μικροκυμάτων. Στη συνέχεια προσθέτουμε το Nocciola Prali, τα Delice Crispy Flakes και το Pâte sucrée.

Απλώνουμε το μείγμα στη βάση από φόρμα για κορμούς. Τοποθετούμε στο ψυγείο.

### Κουλί Κεράσι

Πουρές Κεράσι	160 γρ.
Ζάχαρη	80 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	105 γρ.
<b>Delifruit Κόκκινο Κεράσι DAWN</b>	350 γρ.

Ζεσταίνουμε τον πουρέ φρούτου με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το Fond και το Delifruit και αναδεύουμε ώστε να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Απλώνουμε πάνω από την τραγανή στρώση και τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσουν μαζί.

### Μους Σοκολάτας

<b>Γάλα 3,5% ELLE &amp; VIRE</b>	225 γρ.
<b>Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD</b>	45 γρ.
Κρόκοι αυγών	70 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	60 γρ.
<b>Σοκολάτα Κουβερτούρα San Felipe DAWN</b> (λιωμένη)	225 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b> (χτυπημένη σε σαντιγί)	250 γρ.

Ζεσταίνουμε το γάλα. Προσθέτουμε το ινβερτοζάχαρο και τους κρόκους αυγών. Αναδεύουμε ώστε να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Παστεριώνουμε στους 82°C και περιχύνουμε με αυτό το μείγμα τη λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα. Αναδεύουμε και προσθέτουμε το Fond. Στους 35°C ενσωματώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε το Μους στο ψυγείο.

### Κρεμέ Κεράσι

Πουρές Κεράσι	270 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b>	90 γρ.
Κρόκοι αυγών	50 γρ.
Ζάχαρη	20 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	45 γρ.
<b>Delipaste Amarena FABBRI</b>	

Αναμειγνύουμε τον πουρέ φρούτου με την κρέμα γάλακτος. Σε άλλο μίξερ χτυπάμε τους κρόκους αυγών με τη ζάχαρη. Παστεριώνουμε το μείγμα στους 82°C. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το Fond και το Delipaste Amarena. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει στους 40°C.

Γεμίζουμε τις φόρμες κορμούς και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

### Γλασάζ Αμυγδάλου

Αμύγδαλα, ψημένα και καραμελωμένα	150 γρ.
Σιρόπι	30 γρ.
<b>Decorgel Φυσικό DAWN</b>	500 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b>	600 γρ.
<b>Cover Κακάο DAWN</b>	850 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	60 γρ.
Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής	

Ζεσταίνουμε μαζί την κρέμα γάλακτος, το Fond και το Decorgel στους 60°C. Συμπληρώνουμε το Cover Κακάο και αναδεύουμε ώστε να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Τέλος, ενσωματώνουμε τα ψημένα και καραμελωμένα αμύγδαλα. Χρησιμοποιούμε το γλασάζ σε θερμοκρασία 35-45°C.

### **Μοντάρισμα**

Πάνω στη βάση από Τραγανή Στρώση με Πραλίνα και Κουλί Κεράσι τοποθετούμε ένα φύλλο Παντεσπάνι Σοκολάτας, το οποίο προηγουμένως έχουμε εμποτίσει με σιρόπι με άρωμα κεράσι. Τοποθετούμε στην κατάψυξη, ώστε να δημιουργηθεί Ένθετο.

Στη συνέχεια απλώνουμε μια στρώση Μους Σοκολάτα στη βάση φόρμας για κορμό και τοποθετούμε πάνω από αυτό το παγωμένο Ένθετο.

Τοποθετούμε εκ νέου στην κατάψυξη.

Επικαλύπτουμε με Γλασάζ Αμυγδάλου.

Παράλληλα, επικαλύπτουμε το παγωμένο Κρεμέ Κεράσι με το Decorgel DAWN και διακοσμούμε με αυτό την επιφάνεια του Κορμού.