



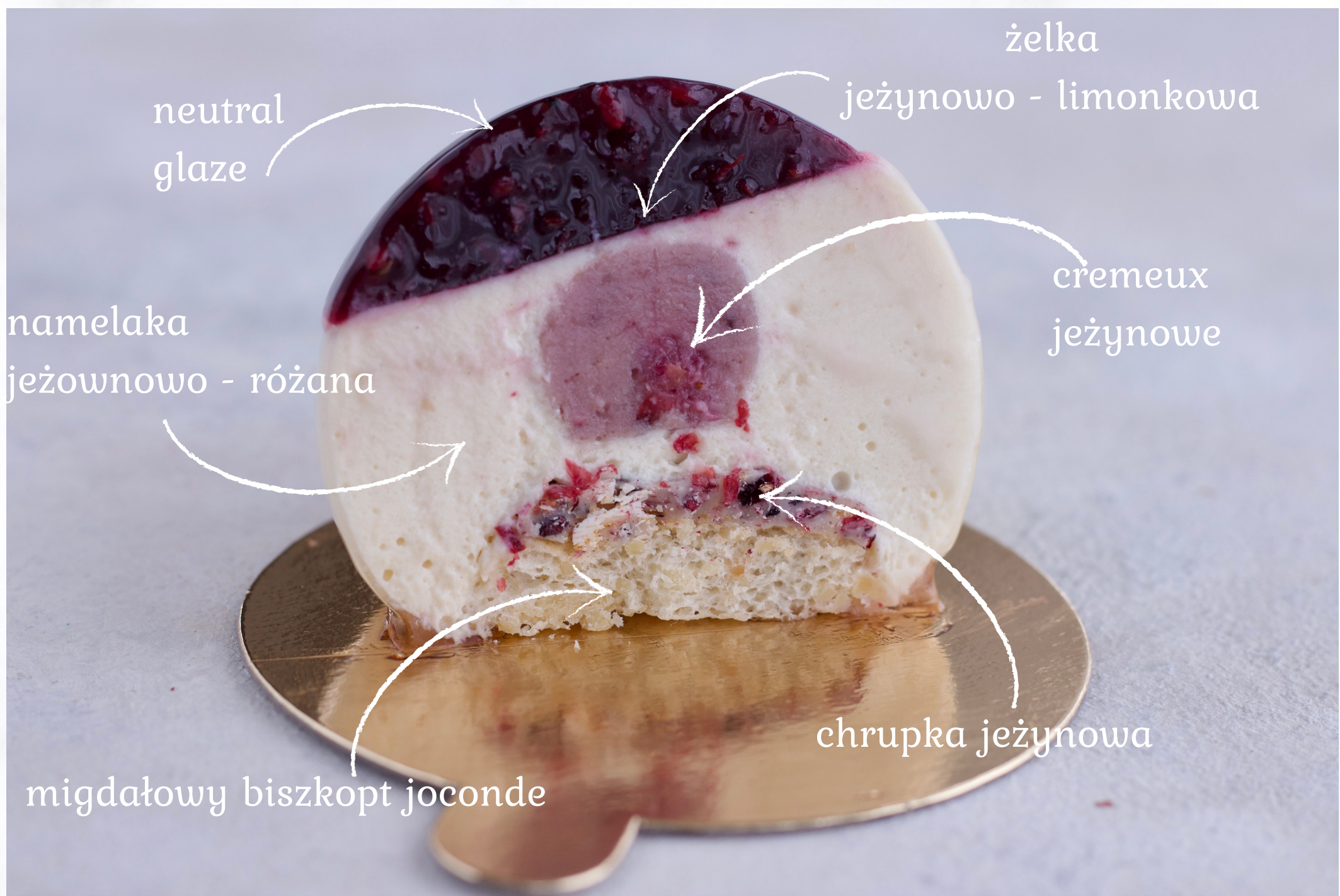
SPIIS TREŚCI

Wstęp	3
Dobry produkt gwarancją sukcesu	4
5 złotych zasad tworzenia monoporcji	6
Ściągą z przelicznikami	7
Zamszowanie w praktyce	
Narzędzia	8
Budowa pistoletu	11
Różnice między zamszem gotowym, a samorobnym	12
Złote rady zamszowania	14
7 najczęstszych pytań o zamsz	15
Mój trik na czyste zamszowanie	16
Czyszczenie sprzętu	18
PRZEPISY:	
1. Różana jeżyna	19
2. Orzechowe igloo	31
3. Jesień na całego	42
4. Lawendowa malina	52
5. Orzeźwiająca pistacja	64
6. Mocna kawa	74
Zakończenie	83
O mnie	84



RÓŻANA JEŻYNA

z proporcji podanych w przepisie uzyskasz 8 monoporcji



To jeden z tych deserów, który zaskoczy Cię nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Pokażę Ci jak przygotować neutralną polewę podkreślającą wyjątkowość tej monoporcji, a Ty rozpułniesz się smakując połączenia róży z jeżyną.



5. Połączyć składniki w jednolity mus. Jak to zrobić zobaczysz poniżej:



Śmietankę ubić na 3/4:
nie do końca na sztywną masę, ma być puszysta i lekko spływać z różgi

2 łyżki śmietanki ubitej na 3/4 dodać do wystudzonej do 30°C bazy (mieszamy ręcznie różgą)

Zahartowaną śmietankę z bazą powoli wlewać do miski z ubitą na 3/4 śmietanką, cały czas ręcznie mieszając. Powinna powstać lekka jak chmurka jednolita masa.



WSKAZÓWKI:

Jeżeli nie masz wody różanej, możesz użyć zwykłej wody. To samo jeśli nie masz cukru różanego. Po prostu aromat deseru będzie wtedy delikatniejszy.

*Jeżeli chcesz, możesz przygotować cukier różany samodzielnie. Do drobnego cukru dodaj suszone płatki róży i całość zamknij w szczelnym słoiku. Po kilku dniach aromat róży już będzie wyczuwalny. Cukier możesz też zmielić przed dodaniem do deserów, aby uzyskać jak najmocniejszy aromat. Ja tym razem korzystałam z cukru różanego, który kupiłam w sklepie.

Jeśli nie wiesz jak powinna wyglądać śmietanka ubita na 3/4 zajrzyj na mój kanał YouTube - tam znajdziesz dokładny film opisujący proces ubijania oraz hartowania śmietanki z innymi masami w musy. Znajdziesz go wpisując w wyszukiwarce tytuł lub klikając poniższy link:

["CO TO ZNACZY UBIĆ ŚMIETANKĘ NA 3/4?
JAK HARTOWAĆ MASY ABY SIĘ NIE ZWARZYŁY?"](#)

○ MNIE

Mam na imię Martyna i jestem autorką wielu przepisów kulinarnych, które możesz znaleźć między innymi na YouTube, Instagramie czy Facebooku.

Na pewno znasz mnie pod pseudonimem @wszystkiego.smacznego, którym posługuję się na co dzień w słodkim świecie. A jeśli jest to Twój drugi egzemplarz “Monoporcji bez tajemnic” to pamiętasz mnie również z pierwszej części.

Mam swoją małą pracownię, w której przygotowywane są te wszystkie pyszności, które oglądasz na zdjęciach i filmach.

W kolejnym wydaniu e-booka chciałam dokończyć to, co zaczęłam: sprawdzone i oryginalne przepisy na nowoczesne desery musowe w ciekawych formach oraz skupienie całej wiedzy technicznej potrzebnej do stworzenia pięknych monoporcji. W ten sposób z pasji i doświadczenia powstały e-booki “Monoporcje bez tajemnic” oraz “Monoporcje bez tajemnic na bis”. Zdobyłam zaufanie obserwatorów i czytelników sprawdzonymi recepturami i poradnikami w formie pisanej oraz video. Mam nadzieję, że ta publikacja zostanie przez Ciebie tak samo ciepło przyjęta, jak moje filmy i pierwszy e-book o tej tematyce.



życzę Ci Wszystkiego Smacznego!