

## Carre Cinnamon

Συνταγή για 4 φόρμες 14x14cm

### 1) Σαμπλέ Speculos

105γρ. Βούτυρο DOUX 82%  
100γρ. Ζάχαρη Καστανή  
30γρ. Ζάχαρη κρυστ.  
5γρ. Κανέλα σκόνη  
1γρ. Αλάτι  
25γρ. Αβγά  
8γρ. Γάλα  
200γρ. Αλεύρι μαλακό ζαχ/κής  
2,5γρ. Baking powder

#### Εκτέλεση:

- Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά και στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι.
- Το κρατάμε σε μαλακή υφή και το τοποθετούμε πάνω σε χαρτί ψησίματος.
- Κόβουμε στο επιθυμητό μέγεθος και ψήνουμε στους 170° C για 15 λεπτά περίπου.

### 2) Ελαφρύ Μπισκούι Σοκολάτας

160γρ. Κρόκο Αβγού  
150γρ. Ζάχαρη κρυστ.  
135γρ. Σοκολάτα γάλακτος 34%  
11γρ. Κακάο σκόνη  
250γρ. Ασπράδια Αβγού  
25γρ. Ζάχαρη κρυστ.

#### Εκτέλεση:

- Στο μίξερ χτυπάμε τους κρόκους με τα 150γρ. ζάχαρης.
- Βάζουμε επίσης τα ασπράδια με το υπόλοιπο της ζάχαρης.
- Ανακατεύουμε τη σοκολάτα με τους κρόκους
- Προσθέτουμε την μαρέγκα και τέλος το κακάο.
- Ψήνουμε στους 180°C για 12 λεπτά.

### 3) Γκανάζ Γάλακτος

80γρ. Γάλα  
95γρ. Κρέμα γάλακτος DENSA 35%  
16γρ. Γλυκόζη  
30γρ. Βούτυρο DOUX 82%  
200γρ. Σοκολάτα Γάλακτος 34%

25γρ. Σοκολάτα Μαύρη 72%

**Εκτέλεση:**

- Βράζουμε το γάλα την Κρέμα γάλακτος και τη γλυκόζη.
- Ρίχνουμε το μίγμα στις δύο σοκολάτες ομεγενοποιούμε και το αφήνουμε να κρυώσει.
- Στους 36°C προσθέτουμε το βούτυρο
- Ρίχνουμε μέσα στις φόρμες και επικαλύπτουμε το μπισκότο.

**4) Τραγανή Βάση Speculos**

100γρ. Σαμπλέ Speculos

120γρ. Πραλίνα

35γρ. Φεγεντίνη

60γρ. Σοκολάτα Γάλακτος 34%

**Εκτέλεση:**

- Σπάμε σε λεπτή σκόνη το Σαμπλέ Speculos που έχουμε ήδη ψήσει.
- Λιώνουμε την Σοκολάτα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ομογενοποιούμε
- Βάζουμε πάνω από το μπισκότο.

**5) Κρέμα Κανέλας**

280γρ. Κρέμα γάλακτος DENSA 35%

290γρ. Γάλα

30γρ. Ξύλο Κανέλας

115γρ. Ζάχαρη κρυστ.

140γρ. Κρόκο Αβγού

14γρ. Φύλλα ζελατίνης

460γρ. Κρέμα γάλακτος DENSA 35% (ελαφρώς χτυπημένη)

**Εκτέλεση:**

- Κάνουμε εκχύλιση το ξύλο κανέλας στο γάλα για 12 ώρες.
- Ζεσταίνουμε στους 85° C με την πρώτη κρέμα γάλακτος τη ζάχαρη και τους κρόκους.
- Προσθέτουμε τη ζελατίνη ομογενοποιούμε και το αφήνουμε να κρυώσει.
- Τέλος προσθέτουμε την χτυπημένη Κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε με μια μαρίζ.
- Γεμίζουμε τις φόρμες και κλείνουμε με το Μπισκούκι και την Τραγανή βάση σε αυτό.