



#### List s celkovým vybavením:

Kastrůlek, indukce, stěrka, metlička, pečící papír/podložka, lžička, miska, teploměr, trouba, plech, mikrovlnná trouba, cukrářská nerezová karta.

#### SUROVINY (na 25-30ks)

40g voda  
100g cukr krystal  
15g invertní cukr

## Sirup na karamelizování

Všechny suroviny přivedeme k varu. Je potřeba dát pozor, aby byl cukr zcela rozpuštěný.

#### SUROVINY

100g bílá čokoláda Carma white 37%  
40g dýňová semínka  
70g pistácie  
10g drcený biscuit  
40g kandovaný pomeranč

## Rocs

Dáme zkaramelizovat suché plody. Na karamelizování používáme 15g sirupu na 100g suchých plodů.

Tedy 15g sirupu na 100g pistácií a 15g sirupu na 100g dýňových semínek.

Pistácie i dýňová semínka obalená v sirupu dáme na plech a pečeme 15min na 160°C.

V misce smícháme všechny potřebné ingredience, tedy karamelizované pistácie a dýňová semínka, kandovaný pomeranč a drcený biscuit.

Přidáme vytemperovanou bílou čokoládu a důkladně promícháme.

Za pomoci malé lžičky pak uděláme jednotlivé hrudky. Ideální je použít pod hrudky fólii na čokoládu nebo silikonovou podložku.

Hrudky necháme zkrystalizovat v pokojové teplotě.

#### Tipy a triky

Zbytek sirupu si dejte do krabičky do lednice

Rocs, neboli skály jsou dokonalou náhražkou pralinek. Nepotřebujete žádné formy, ani barevná kakaová másla, jen si hrajete s různými druhy ořechů, jinými suchými plody či ovocem a čokoládami.