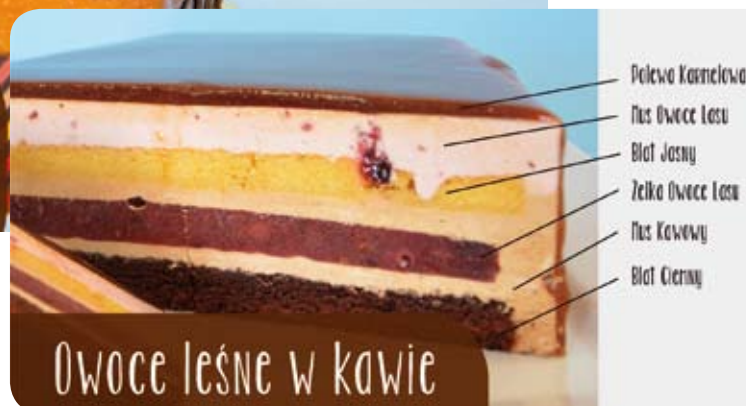




Sempre
pomagamy tworzyć...

Owoce leśne w kawie

Format 20 x 30 cm lub 2 torciki Ø18cm



SKŁADNIKI:

Biał ciemny 60/40

Jajka	10 szt.
Cukier	0,150 kg
Mąka	0,100 kg
Kakao 10/12	0,050 kg

Biał jasny 60/40

Jajka	10 szt.
Cukier	0,150 kg
Mąka	0,150 kg
Pasta Vanilia Top	0,050 kg

Żelka Owoce Lasu

Delifruit Owoce Lasu	0,300 kg
Pasta Frutti di Bosco	0,050 kg
Sanatine	0,030 kg
Woda	0,060 kg

Mus Kawowy

Śmietanka 33%	0,300 kg
Fond uniwersalny	0,060 kg
Woda	0,070 kg
Pasta Gran Caffè	0,030 kg

Mus Owoce Lasu

Śmietanka 33%	0,300 kg
Fond uniwersalny	0,060 kg
Woda	0,070 kg
Pasta Frutti di Bosco	0,080 kg

Polewa Karmelowa

Belnap	0,200 kg
Woda	0,160 kg
Deco gel karmelowy	0,500 kg

PRZYGOTOWANIE:

Biał ciemny

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić, dodając cukier a następnie żółtka. Całość wymieszać z mąką i kakao. Piec w temp. 210° C (waga: kakao 10/12 Pernigotti zapewni piękny kolor biszkoptu).

Biał jasny

Żółtka oddzielić od białek, białka ubić, dodając cukier a następnie dodać żółtka oraz pastę waniliową. Całość wymieszać delikatnie z mąką. Piec w temp. 210° C.

Żelka Owoce Lasu

Do Delifruit owoce lasu dodać pastę Owoce Lasu Pernigotti. Sanatine połączyć z gorącą, zagotowaną wodą. Wymieszać z owocami. Nałożyć owoce do rantów Ø 16 cm. Zamrozić.

Mus Kawowy

Ubić śmietankę. Połączyć fond uniwersalny z wodą, wymieszać i dodać pastę kawową. Połączyć z ubitą śmietanką.

Mus Owoce Lasu

Ubić śmietankę. Połączyć fond uniwersalny z wodą, wymieszać i dodać pastę Owoce Lasu. Połączyć wszystko z ubitą śmietanką.

Polewa Karmelowa

Zagotować Belnap z wodą i wymieszać. Wszystko połączyć z Decorgem karmelowym i oblewać zamrożone torciki.

Wykonanie całości

- Na spodzie blat ciemny
- Na blat ciemny nałożyć połowę musu kawowego
- Zatopić żelkę owoce lasu i wyłożyć pozostały mus kawowy
- Całość przykryć białem (pamiętać, aby nasączyć blat)
- Na warstwę kolejną nałożyć mus Owoce Lasu
- Zamrozić
- Oblewać glazurą karmelową

Producenci:



Delifruit Owoce Lasu
Sanatine
Fond uniwersalny
Belnap
Decorgel karmelowy



Pasta Vanilia Top
Pasta Frutti di Bosco
Pasta Gran Caffè