

Babka w stylu włoskim

KOMPLET CZEKOBELLA SOFT

ciasto czekoladowe

CZEKOBELLA SOFT	1.000 g
Jaja	500 g
Olej roślinny	500 g
Woda	100 g
łącznie ciasto czekoladowe	2.100 g

Krem

CREME PATISSIERE FÜLL	600 g
KIDDY CHOCO	200 g
Śmietanka 30%	750 g
Woda	750 g
łącznie Krem	2.300 g

Nadzienie owocowe

STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	50 g
Wiśnie w żelu	500 g
Woda ok. 100°C	100 g
łącznie Nadzienie owocowe	650 g

Dekoracja

NEUSCHNEE/RSPO-SG	50 g
Kakao, proszek	20 g
migdały (płatki prażone)	90 g
Czekoladowe elementy	60 g
łącznie Dekoracja	220 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta czekoladowego połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Masę przełożyć do natłuszczonych form i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

naważka na formę dużą: 700 g

naważka na formę mniejszą: 260 g

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 35-50 minut (czas uzależniony od na



ważk i cias ta)

Składniki kremu, oprócz KOMPLET Kiddy Choco, ubić gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać rozpuszczone KOMPLET Kiddy Choco. Babkę przekroić na 3 części i przełożyć gotowym kremem.

czas ubijania: 3 minuty

Wodę wymieszać ze stabilizatorem i dodać do wiśni w żelu. Gęstniejącą masę owocową wysprycować na dolnej warstwie przełożonej kremem w postaci 2 pasków. Babkę złożyć, boki i wierzch przesmarować kremem o smaku czekoladowym. KOMPLET Neuschnee wymieszać z kakao i posypać na wierzch babki, boki obłożyć uprażonymi migdałami. Górę udekorować elementami czekoladowymi.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

