

Kostka Yuzu

KOMPLET STABILIZATOR YUZU

Ciasto półkruche

CIASTO PÓŁKRUCHE	800 g
Margaryna	400 g
łącznie Ciasto półkruche	1.200 g

Błat czekoladowy

CZEKOLADOWE SOFT	500 g
Olej roślinny	300 g
Jaja	250 g
Woda	50 g
Prażynka owocowa	600 g
łącznie Błat czekoladowy	1.700 g

Krem budyniowy:

KREM DORINO RSPO-MB	400 g
Woda	1.000 g
łącznie Krem budyniowy:	1.400 g

Krem

STABILIZATOR YUZU	200 g
Woda	250 g
śmietana 30% (ubita)	1.000 g
łącznie Krem	1.450 g

Krem

KREM VOLU RSPO-MB	150 g
Woda	300 g
łącznie Krem	450 g

Galaretka

Galaretka	450 g
Woda, gorąca	1.500 g
łącznie Galaretka	1.950 g

wykonanie:

Wykonani:

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Ciasto rozsypać na blaszkę i wypiec.



czas mieszania: około 4 minut
 czas pieczenia: około 15 minut
 temperatura pieczenia: około 190 °C

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na blaszkę.
 czas mieszania: około 4 minut
 czas pieczenia: około 15 minut
 temperatura pieczenia: około 190 °C
 Na blat półkruchy wylać i rozsmarować warstwę
 prażynki cytrynowej. Przykryć blatem czekoladowym.

KOMPLET Krem Dorino połączyć z wodą i ubić. Następnie rozsmarować na blaszkę.
 czas ubijania: około 4 minut
 KOMPLET Stabilizator Yuzu połączyć z wodą i wymieszać z ubitą śmietaną.

Z dobrego ubijesz najlepsze!

