

Sernik Zebra matcha

KOMPLET STABILIZATOR MATCHA

Błat kruchy

CIASTO PÓŁKRUCHE	1.000 g
Margaryna	500 g
Masło	300 g
łącznie Błat kruchy	1.800 g

Krem

STABILIZATOR MATCHA	400 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	70 g
Woda ciepła	400 g
Twaróg (mielony)	1.000 g
śmietanka	2.000 g
Cukier puder	100 g
łącznie Krem	3.970 g

Krem

BAZA MLECZNA	1.200 g
Woda, gorąca	1.200 g
Śmietana, ubita	1.200 g
łącznie Krem	3.600 g

Polewa

STABILIZATOR MATCHA	125 g
Mleko	500 g
Herbata Matcha	3 g
łącznie Polewa	628 g

wykonanie:

Wykonanie: Wszystkie składniki ciasta wymieszać.

czas mieszania: około 4 minut

Rozłożyć na blasze i wypiec.

czas pieczenia: około 17 minut

temperatura pieczenia: około 190 °C

Po wystudzeniu blat półkruchy pokruszyć, dodać masło i wmieszać. Następnie wysypać równomiernie na papier do pieczenia i dobrze docisnąć. Śmietankę, twaróg i cukier ubić. Następnie dodać stabilizatory połączone z wodą. K



OMPLET Bazę Mleczną połączyć z gorącą wodą i wystudzić. Po wystudzeniu połączyć z ubitą śmietaną. Gotowe kremy nałożyć naprzemiennie na siebie w dwóch punktach na środku blaszki, małymi porcjami, by uzyskać efekt warstwowości kremów. Po nałożeniu delikatnie wyrównać za pomocą łopatką. Mleko zagotować. Dodać KOMPLET Stabilizator Matcha. Wszystko razem wymieszać i odstawić do wystygnięcia. Po stężeniu polewę wylać równomiernie na wierzch ciasta, udekorować dowolnie kremem, sproszkowaną herbatą matcha i elementami czekoladowymi.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

