

Truflowa Fantazja

KOMPLET Truflove

blacha 40 x 60 cm

Blat truflowy	1500 g 670 g 670 g 210 g	**KOMPLET Truflove** jaja olej roślinny woda	Wszystkie składnik blatu truflowego wymieszać na średnim biegu płaskim mieszadłem. Masę rozsmarować na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia. **czas mieszania:** 4 minuty **czas pieczenia:** 15 minut **temperatura pieczenia:** 190 °C Z wystudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.
Galaretka z wiśniami	700 g 200 g 70 g 120 g 30 g	wiśnie (mrożone) woda cukier **KOMPLET Stabilizator Neutralny** **KOMPLET Saftbinder**	Wiśnie zagotować z wodą i cukrem. Następnie dodać **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i **KOMPLET Saftbinder**, zblendować. Wylać na jeden blat truflowy włożony w ramkę. Schłodzić.
Pianka śmietankowa	1400 g 300 g 300 g 240 g 60 g 4 g	śmietanka 33% **KOMPLET Baza Mleczna** woda 100°C **KOMPLET Kiddy Weiss** **KOMPLET Stabilizator Neutralny** wanilia Bourbon (opcjonalnie)	**KOMPLET Bazę Mleczną** i **Stabilizator Neutralny** wymieszać z wodą. Następnie dodać **KOMPLET Kiddy Weiss**, wanilię i połączyć z ubitą śmietanką. 2000 g wylać na wierzch ciasta i przykryć blatem truflowym.
Polewa	350 g 350 g 70 g	**KOMPLET Kiddy Choco** **KOMPLET Kiddy Weiss** olej roślinny	**KOMPLET Kiddy Weiss** i **Kiddy Choco** rozpuścić z olejem i wylać na wierzch ciasta. Udekorować resztą kremu według uznania.

10/26 71925.02

Więcej receptur

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl