

Sernik z ganache truflowym

KOMPLET Truflove

blacha 40 x 60 cm

Blat	600 g 300 g 300 g 100 g	**KOMPLET Truflove** jaja olej roślinny woda	Wszystkie składniki wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Upiec. **czas mieszania:** 4 minuty **temperatura wypieku:** 190 °C **czas wypieku:** 15 minut
Masa serowa	1700 g 2400 g 600 g 350 g 1800 g	**KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe** ser Delikates Bieruń 15% jaja olej roślinny woda	Wszystkie składniki wymieszać razem na średnim biegu miksera i wyłożyć na wystudzony blat. Upiec. **czas mieszania:** 4 minuty **temperatura wypieku:** 180 °C **czas wypieku:** 70 minut
Ganache truflowy	200 g 600 g 250 g 300 g	**KOMPLET Kiddy Choco** śmietanka 30% cukierki Trufle serek mascarpone	Śmietankę podgrzać i połączyć z **KOMPLET Kiddy Choco** oraz cukierkami truflowymi. Zblendować i odstawić do chłodni na minimum 6 godzin. Masę truflową połączyć z mascarpone i ubić. Opcjonalnie można dodać 50 g spirytusu. Ganache truflowy wyłożyć na wierzch sernika i udekorować.

10/26 71925.02

Więcej receptur

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl