

Ciasto Leśna Przygoda

SKŁADNIKI

BLAT CZEKOLADOWY Z JEŻYNĄ

250 g	CIASTO CZEKOLADOWE NEGRO PREMIUM ALFAPRO	112 g	MASA JAJOWA BALTICOVO
100 g	OLEJ	25 g	Woda
150 g	JEŻYNA MROŻONA		

ŻELKA JAGODOWA

500 g	JAGODA W ŻELU ALFAPRO	10 g	ŻELATYNA
50 g	Woda		

CHRUPKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY

160 g	BIAŁA CZEKOLADA CHOCCONCEPT	20 g	OLEJ
80 g	CIASTO KADAYIF PRAŻONE		

MUS OWOCOWY

400 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO	80 g	FIXO NEUTRALNE ALFAPRO
70 g	Woda	50 g	DELIPASTA OWOCE LEŚNE FABBRI

DEKORACJA

100 g	ŻEL NABŁYSZCZAJĄCY NA ZIMNO NEUTRALNY	10 g	DELIPASTA OWOCE LEŚNE FABBRI
-------	---	------	--



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Wszystkie składniki na ciasto mieszaj przez **4-5 minut** na wolnych obrotach, aż masa będzie gładka i jednolita. Wylej ciasto na blachę, a następnie delikatnie poukładaj na jego powierzchni mrożone jeżyny. Piecz przez **30-40 minut w temperaturze 180°C**, aż blat



będzie puszysto-wilgotny i przepięknie czekoladowy.

3

Rozpuść białą czekoladę z olejem, po czym dodaj chrupiące ciasto kadayifi i dokładnie wymieszaj. Masę uformuj w prostokąt o wymiarach **20 x 30 cm**, a następnie schłódź w lodówce do stężenia. Schłodzoną chrupkę nałóż na warstwę żelki, tworząc kontrastującą teksturę.

5

Na dobrze schłodzone ciasto nałóż żel nabłyszczający, a następnie delikatnie marmurkuj powierzchnię Delipastą Owoce Leśne, tworząc efektowne, leśne wzory. Gotowe ciasto pokrój na porcje i delektuj się smakiem!

2

Rozpuść żelatynę w wodzie, a następnie dokładnie wymieszaj z jagodami w żelu. Na upieczony i lekko ostudzony blat wylej aromatyczną żelkę jagodową, wyrównaj powierzchnię i odstaw do lodówki, aby dobrze się schłodziła i związała.

4

Ubij śmietankę na sztywno, a następnie delikatnie połącz ją z Fixo wymieszanym z wodą oraz aromatyczną Delipastą Owoce Leśne. Tak przygotowany, puszysty mus nałóż równomiernie na warstwę chrupki i schłódź w lodówce, aby dobrze się związał.

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

