

Ciasto love velvet z musem acai

SKŁADNIKI

CIASTO

1000 g	MIESZANKA LOVE VELVET	300 g	MASA JAJOWA
300 g	WODA	300 g	OLEJ

WARSTWA CZARNEJ PORZECZKI

1200 g	CZARNA PORZECZKA
	PRAŻONA ALFAPRO

KREM ACAI

300 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO do zagotowania	1200 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO do ubicia
25 g	ŻELATYNA	125 g	WODA
300 g	BIAŁA CZEKOLADA	150 g	DELIPASTA ACAI FABBRI

KREM MASCARPONE

1000 g	MASCARPONE	300 g	PASTOVOCREM FABBRI
1000 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO	20 g	ŻELATYNA
100 g	WODA		

POLEWA

400 g	NAPPAGE AMARENA FABBRI
-------	--



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Mieszanke Love Velvet mieszamy na średnich obrotach z olejem, masą jajową i wodą ok. 5 min. Następnie wylewamy na dwie blaszki wyłożone papierem 40/60. Wyglądzamy i odpalamy w temp. ok. 220°C, czas ok. 12 min.

2

Żelatynę zamaczamy w zimnej wodzie, 300 g śmietanki zagotowujemy, dodajemy żelatynę, mieszamy i dodajemy białą czekoladę – mieszamy i dodajemy Delipastę Acai. Ubijamy 1200 g śmietanki na 3/4 i wszystko razem mieszamy ręcznie.



3

Mascarpone ubijamy z pastovocrem Fabbri przez ok. 3 min., wlewamy śmietankę, ubijamy i na koniec wlewamy żelatynę.

4

Składamy ciasto. Na blaszkę 40/60 wykładamy ramkę zamkniętą 4-rantową, układamy pierwszy spód, smarujemy czarną porzeczką prażoną Alfapro. Następnie rozkładamy krem Acai, przykrywamy drugim spodem i rozkładamy krem mascarpone, gładzimy. Całość chłodzimy, a następnie nakładamy nappage Amarena Fabbri.

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**

