

Ciasto marchewkowe z tropikalną żelką

SKŁADNIKI

CIASTO

1500g	CIASTO MARCHEWSKOWE ALFAPRO	400g	OLEJ
400g	MASA JAJOWA BASEPRO	400ml	WODA
		+	
		350ml	
		+ 50ml	

KREM

750g	MANGO Z MARAKUJĄ W ŻELU ALFAPRO	200g	GALARETKA MISTRZÓW CYTRYNOWA ALFAPRO
1500g	MLEKO 3,2%	350g	KREM ELITE ALFAPRO
350g	KREM FRANCUSKI ALFAPRO	10g	ŻELATYNA 180 BL
350g	FLEXIGLAZE KARMELOWE ALFAPRO		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Ciasto marchewkowe, olej, jaja i wodę mieszamy na średnich obrotach płaskim mieszadłem
- 2** Rozkładamy ciasto na gładko na dwóch blachach wyłożonych papierem 40/60. Pieczemy w piecu w temperaturze 220 stopni Celsjusza przez ok. 12 minut. Jeden blat wkładamy do ramki 40/60; galaretkę mieszamy z gorącą wodą, a następnie dodajemy mango z marakują w żelu. Łączymy i wylewamy już gęstniejącą żelkę na spód marchewkowy. Mleko schłodzone ubijamy z Kremem Francuskim i Kremem Elite. Pod koniec ubijania dodajemy ciepłą, rozpuszczoną w wodzie żelatynę.



3

Połowę kremu nakładamy na żelkę, wygładzamy i przykrywamy drugim spodem marchewkowym.

Następnie drugą część kremu rozsmarowujemy. Całość wygładzamy i pozostawiamy do schłodzenia.

4

Ciasto dekorujemy podgrzanym do temp. około 45 stopni Celsjusza Flexiglaze Karmelowym i uzupełniamy dekorację według uznania.

Smacznego!

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**

