ALFAPRO

Ciasto marchewkowe z tropikalną żelką

SKŁADNIKI

CIASTO

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

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.

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**

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**