ALFAPRO

Ciasto Toffi

SKŁADNIKI

CIASTO KRUCHE

120 g	CIASTO KRUCHE ALFAPRO
10 g	MASA JAJOWA ALFAPRO
750 g	CIASTO TOFFI ALFAPRO
300 g	OLEJ
50 g	MARGARYNA DELIKATES BACK 80% VORTELLA
150 g	POWIDŁO ŚLIWKOWE ALFAPRO
265 g	MASA JAJOWA
150 g	WODA

KREM

300 g	CZEKOLADA NE 48% ALFAPRO
100 g	MASŁO
300 g	ORZECH WŁOSKI
150 g	CROCCO CREAM NUT ALFAPRO
220 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO
5 listków	ŻELATYNA
500 g	KAJMAK ALFAPRO
50 g	PŁATKI MIGDAŁOWE

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Składniki na ciasto kruche (Ciasto kruche AlfaPro, margaryna i 10g masy jajowej) mieszać na wolnych obrotach do momentu dokładnego połączenia się wszystkich składników, wywałkować na cienki blat 30/40 cm. Wypiekać ok.15 min. w temp. 190-200 stopni Celsjusza.

2. Po wystudzeniu posmarować cienką warstwą powidła śliwkowego AlfaPro.

3. Wszystkie składniki (Ciasto Toffi AlfaPro, masa jajowa, olej, woda) wymieszać 2-3 min. na wolnych obrotach, wylać na 2 blachy 30/40 cm, piec 20-30 min. w temp. 180 stopni Celsjusza. Jeden z blatów położyć na warstwę z powidłem.

4. Śmietankę gotujemy i zalewamy nią czekoladę, lekko blendujemy, dodajemy masło (temperatura pokojowa) i namoczoną wcześniej w zimnej wodzie żelatynę i dokładnie blendujemy do uzyskania gładkiej i błyszczącej masy.

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**

5

Tak przygotowaną masę wylewamy na ułożony wcześniej blat i posypujemy równomiernie rozkruszonymi orzechami włoskimi (wcześniej zarumienionymi w piecu). Przykrywamy drugim blatem toffi, a jego powierzchnię smarujemy podgrzanym kajmakiem i dekorujemy rozpuszczonym Crocco Cream Nut i uprażonymi płatkami migdałowymi.

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**