

Gruszkowe inspiracje

SKŁADNIKI

750 g	NEGRO ALFAPRO	675 g	MASA JAJOWA ALFAPRO
450 g	OLEJ	480 g	WODA
300 g	STAR BISCOVIT DOSSCHE	700 g	CROCCO CREAM ALFAPRO
150 g	PRAŻYNKI BARIMA	300 g	CZEKOLADA NE 48% ALFAPRO
2050 g	KREMÓWKA 33% ALFAPRO	150 g	PUREE GRUSZKA BOIRON
100 g	MASŁO	10 g	ŻELATYNA
600 g	GRUSZKI POŁÓWKI W SYROPIE BASE PRO	200 g	FIXO GRUSZKA ALFAPRO
400 g	COVER DARK ALFAPRO		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Ciasto Negro, olej (300 g), masę jajową (375 g) oraz wodę (150 g) mieszamy przez 3-4 minuty na wolnych obrotach. Wylewamy ciasto na jedną blachę o wym. 30 x 40 cm i pieczemy 20-30 minut w temperaturze 180 st C.
- 2** Star Biscovit, masę jajową (300 g) ubijamy około 8-10 minut, wylewamy na blaszkę o wym. 30 x 40 cm i pieczemy około 5-6 minut w temperaturze 230-250 st. C.
- 3** Wystudzony blat czekoladowy smarujemy rozpuszczonym Crocco Cream White z prażynkami i olejem (100 g). Odstawiamy do zastygnięcia.
- 4** Czekoladę rozpuszczamy z 300 g Kremówki, dodajemy Puree Gruszka, masło i żelatynę rozpuszczoną w wodzie (50 g). Następnie ubijamy 750 g kremówki, którą łączymy z wcześniej ubitym kremem. Delikatnie mieszamy i wylewamy na przygotowany blat czekoladowy. Po rozprowadzeniu równomiernie posypujemy gruszką



pokrojona w kostkę, zacieramy ją w masie i przykrywamy blatem biszkoptowym.

5

Fixo mieszamy z wodą (280 g). 1000 g kremówki ubijamy a następnie dodajemy ją do Fixo i rozprowadzamy na blacie biszkoptowym. Odstawiamy do schłodzenia.

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**

