ALFAPRO

Rolada bezowa z truskawkami

SKŁADNIKI

150 g	BEZA ALFAPRO
120 g	WODA
600 g	ŚMIETANKA ALFAPRO BEZ KARAGENU
10 g	ŻELATYNA 180 BLOOM
250 g	TRUSKAWKI
150 g	CUKIER KRYSZTAŁ
400 g	CROCCO CREAM NUT ALFAPRO
50 g	CUKIER KRYSZTAŁ
50 g	WODA
50 g	DEKORACYJNY CUKIER GRONOWY ALFAPRO

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bezę, cukier i wodę ubijamy na szybkich obrotach, następnie rozsmarowujemy cienko na blaszkę wyłożoną papierem. Ciasto pieczemy w temp. ok. 220 stopni Celsjusza przez 6-8 min.

2. Crocco Cream lekko podgrzewamy, a następnie smarujemy nim całą powierzchnię upieczonego ciasta. Następnie ubijamy śmietanę z cukrem.

3. W międzyczasie rozpuszczamy żelatynę w gorącej wodzie, po czym dodajemy ją do śmietany pod koniec ubijania. Powstały śmietanowy krem rozprowadzamy równomiernie na całej powierzchni ciasta. Dodajemy kilka pokrojonych w kawałki truskawek i układamy na ubitej śmietanie. Na koniec zawijamy ciasto w rulon.

4. Roladę posypujemy cukrem dekoracyjnym AlfaPro i dekorujemy truskawkami. Całość schładzamy.

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**

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**