

Wiosenne Ciasto Truskawkowe

SKŁADNIKI

BLAT

250 g [MIESZANKA VANILLA CAKE](#)

125 g [OLEJ](#)

125 g [MASA JAJOWA](#)

150 g [TRUSKAWKA MROŻONA](#)

KREM DIPLOMAT

250 g WODA

1 [KALTKREM CLASSIC](#)

150 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)

MUS TRUSKAWKOWY

170 g [TRUSKAWKA MROŻONA](#)

150 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)

20 g [CUKIER](#)

21 g [PANNAMOUS FABBRI](#)

MUS BITA ŚMIETANA

200 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)

40 g [FIXO NEUTRALNE ALFAPRO](#)

54 g WODA

ŻELKA TRUSKAWKOWA

200 g [TRUSKAWKA MROŻONA](#)

7 g [PUREE MROŻONE CYTRYNA BOIRON](#)

22 g [PANNAMOUS FABBRI](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

BLAT: Mieszanke , masę jajową i olej mieszać 3-4 minuty na średnich obrotach, wyłożyć na blachę, poukładać zamrożone truskawki i piec 30-50 minut w temp 180 C .

2

KREM DIPLOMAT: Kaltkrem wymieszać z wodą 3-5 minut na szybkich obrotach i połączyć z ubitą śmietanką, wylać na blat i schłodzić.

3

MUS TRUSKAWKOWY: Truskawki rozmrozić i pasteryzować do 85 C, zblendować, dodać cukier i Pannamus i ponownie podgrzać do



85 C, wylać na krem i schłodzić .

4

MUS BITA ŚMIETANA: Śmietankę ubić i połączyć z Fixo rozpuszczonym w letniej wodzie, wylać na mus i schłodzić.

5

ŻELKA TRUSKAWKOWA: Truskawki rozmrozić, dodać puree i pasteryzować do temp 85 C, dodać Pannamous i ponownie podgrzać do 85 C, wylać na mus i odstawić do lodówki.

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**

