

Kostka pomarańczowo-czekoladowa



Skoncentrowana pasta pomarańcza



Receptura

Forma 60 x 20 cm:

Ciasto czekoladowe

2 x cienkie blaty biszkoptowe
ciemne lub biszkoptowo –
tłuszczowe czekoladowe.

Krem pomarańczowy:

**80 g skoncentrowana pasta
pomarańcza**

1500 ml śmietana 30 %

100 ml woda

45 g żelatyna

Żelka pomarańczowa:

1000 ml sos pomarańczowy

20 g żelatyna

60 ml woda

Przygotowanie:

Krem pomarańczowy:

Śmietanę ubić. Żelatynę
rozpuścić w ciepłej wodzie z
pastą pomarańczową, następnie
dodać do ubitej śmietany i
dokładnie wymieszać. Połowe
kremu pomarańczowego wyłożyć
na pierwszy blat czekoladowy
i dokładnie rozprowadzić.

Przełożyć drugim blat
czekoladowy. Wyłożyć pozostałą
porcję kremu pomarańczowego,
schłodzić.

Żelka pomarańczowa:

Sos pomarańczowy lekko
podgrzać. Żelatynę rozpuścić w
gorącej wodzie i połączyć z sosem.
Gdy przestygnie wylać na ciasto i
schłodzić do zastygnięcia.

Dekorować **owocami
kandyzowanymi** oraz **posypkami
owocowymi**.

Skoncentrowane pasty owocowe dostępne w smakach:

Ananas, brzoskwinia, czarna porzeczka, cytryna, grejpfrut, gruszka, jagoda, malina, pomarańcza, truskawka,
wiśnia, zielone jabłko, żurawina, imbir.

Opakowanie plastikowe: 1,2 kg oraz 4 kg

PROSPONA Sp. z o.o. ul. Węgierska 11, 33-300 Nowy Sącz • Polska

www.prospona.pl

Pomoc technologiczna tel.605 420 261