

Pomarańczowa nutka w pastach Royal

RECEPTURA

Ciasto czekoladowe

1000 g BRAUN Schokino
450 g oleju
450 g wody

Schokino mieszamy z olejem i wodą.
Pieczemy w temperaturze 180°C przez
ok. 25 min.

1000 g GRADOS Orangelico nadzienie
1000 g GRADOS Cassis nadzienie
czarna porzeczka

Crème brûlée

400 g BRAUN Crème Brûlée
1000 g śmietany
600 g mleka

Śmietanę oraz mleko gotujemy. Wsypujemy Crème Brûlée i dokładnie mieszamy.

Mus pomarańczowy

1200 g śmietany 33%
190 g BRAUN Alaska Neutralna
240 g wody
120 g **BRAUN Pasta Royal Cointreau** *NOWOŚĆ*

Alaskę Neutralną mieszamy z wodą oraz Pastą Royal Cointreau. Całość łączymy z ubitą śmietaną.

Żel dekoracyjny

200 g BRAUN Cristaline klarowna
100 g GRADOS Orangelico nadzienie



Przygotowanie

Na czekoladowy spód naprzemiennie szprycujemy nadzienia Orangelico i Cassis. Przykrywamy roladą biszkoptową. Następnie wylewamy ciepły crème brûlée i odstawiamy do schłodzenia. Po schłodzeniu nakładamy mus pomarańczowy i wyrównujemy. Ponownie chłodzimy. Wierzch ciasta dekorujemy Cristaline klarowną wymieszaną z nadzieniem Orangelico.



Dystrybutor P.P.U. Plus Sp. z o.o.
ul. Tuwima 98, Łódź
tel. 42 674 69 45, 42 674 52 24
e-mail: zamowienia@plus.biz.pl
www.plus.biz.pl

Producent: Braun i Grados

