

Z dobrego wypieczesz najlepsze!

RECEPTURA KOMPLET

Tort Schwarzwald



Receptura Ø 18 cm, 6 szt.

Biszkopt czekoladowy (40 x 60 cm, 2 szt.):

KOMPLET Czekoladowe Soft	1.000 g
jaja	600 g
olej roślinny	400 g
woda	200 g
	2.200 g

Warstwa owocowa:

wiśnie z lekkiego syropu	720 g
--------------------------	-------

Krem o smaku śmietankowym:

KOMPLET Krem Volu	300 g
KOMPLET Krem Bravo	600 g
woda 20° C	2.000 g
wódka wiśniowa (lub inny alkohol)	100 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	100 g
	2.200 g

Dekoracja:

wiórki czekoladowe	300 g
wiśnie do dekoracji	150 g
	450 g
łączna ilość	6.470 g

Wykonanie

1 Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na papieru cukiernicze i upiec. Po schłodzeniu z blatów wyciąć 6 paszków o wysokości 3 cm i 12 krążków o średnicy 16 cm. Czas mieszania: 4 minuty. Temp. pieczenia: 210° C Czas pieczenia: ok. 15 minut **2** **KOMPLET Krem Volu** i **Krem Bravo** napowietrzyć z wodą na szybkim biegu. Następnie dodać **KOMPLET Stabilizator** Neutralny wymieszany z alkoholem. Czas napowietrzania: 4 minuty **3** Paski ciasta czekoladowego wyłożyć dookoła foremek, na spód położyć jeden okrągły blat czekoladowy. Formę z ciastem wypełnić do połowy kremem rozsmarowując go także na boki. Nałożyć do środka wiśnie i położyć drugi krążek ciasta czekoladowego. Całość przykryć kremem i wyrównać. Wierzch udekorować rosetkami z kremu, wiśniami dekoracyjnymi i wiórkami czekoladowymi.

Sprawdź także inne receptury z użyciem Czekoladowe Soft:



Rolada jagodowo-czekoladowa



Czarny Łąd



Ciasto z agrestem w maślanej otoczce



KOMPLET Polska

www.komplet.pl