



mieszanki cukiernicze



Portofino

niezbędne produkty Uldo:

→ Uldo Ciasto Czekoladowe → Uldo Bitą Śmietaną → Uldo Stabilizator Neutralny

Receptura na ciasto 60x40 cm:

Błat czekoladowy

Uldo Ciasto Czekoladowe	1000 g
Jaja	500 g
Olej	500 g
Woda (zimna)	200 g
Razem	2200 g
Dżem z czarnej porzeczki	150 g

Masa śmietanowo - twarogowa

Uldo Bitą Śmietaną	600 g
Woda (zimna przegotowana)/ mleko	1200 g
Twaróg mielony naturalny	1000 g
Uldo Stabilizator Neutralny	400 g
Woda (ciepła ok. 30°C)	500 g
Razem	3700 g

Wykończenie

Woda	1050 g
Galaretką	150 g
Razem	1200 g



Błat czekoladowy:

Składniki ciasta na błat czekoladowy wymieszać wg receptury w ubijarce cukierniczej płaskim mieszadłem (liściami) do połączenia składników (ok. 2 min., wolne obroty). Masę czekoladową rozłożyć na blachę o wym. 60x40 cm, wyłożoną papierem pergaminowym. Piec w temperaturze 200°C przez około 20 min. Po wypieczeniu i wystudzeniu błat posmarować dżemem z czarnej porzeczki.

Masa śmietanowo - twarogowa:

Śmietaną ubijać 5 min. na szybkich obrotach, po ubiciu dodać twaróg i całość wymieszać na średnich obrotach. Po połączeniu śmietany i twarogu dodać wcześniej przygotowany stabilizator i delikatnie mieszać. Tak przygotowaną masę wylać na wcześniej przygotowany błat czekoladowy i włożyć do chłodni do zastygnięcia.

Wykończenie:

Po zastygnięciu masy na wierzch wylać przygotowaną wcześniej galaretkę.