



Pozdrowienia z wakacji
polecamy orzeźwiające smaki lata



Pinacolada

- 1** Białe biszkopty 2 szt. (receptura na 1 szt.):
- 450g BRAUN - Bisquick Plus
 - 200g jajka
 - 100g woda

Wszystkie składniki razem ubić i odpiec w temperaturze 200-220 °C w czasie 5-7 minut.

- 2** Śmietanka z Ananase:
- 1000g śmietana kremowa 30%
 - 200g BRAUN - Eden naturalny
 - 250g woda
 - 600g GRADOS - Ananas prażony

Do ubitej śmietany dodać Eden połączony z wodą a następnie Ananasa i razem wymieszać.

- 3** Śmietanka Kokosowa:
- 1000g śmietana kremowa 30%
 - 200g BRAUN - Eden naturalny
 - 200g woda
 - 800g GRADOS - Soft Krem kokosowy

Do ubitej śmietany dodać Eden połączony z wodą a następnie Soft Krem Kokosowy i razem wymieszać.

- 4** Nakropka Rumowa:
- 300g biały rum
 - 250g sok z ananasa

Przygotowanie:

Jasny biały biszkopty lekko nasączyć nakropką. Następnie nałożyć gotową Śmietankę Ananasową. Przykryć drugim białym biszkopty. Intensywnie nasączyć nakropką. Nałożyć Śmietankę Kokosową strzępiąc wierzch.



Barbados Sunrise

- 1** Biał truskawkowy:
- 300g BRAUN - Bisquick Plus - 80g woda
- 220g jajka - 90g GRADOS - Pasta Torrini truskawkowa

Składniki ubijamy na wysokich obrotach ok. 6 minut, wylewamy na blachę 60x40 i pieczemy w temp. 230 °C przez ok. 5 minut.

- 2** Truskawki w żelu:
- 1500g GRADOS - Truskawki w żelu
- 100g woda
- 20g żelatyna

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, podgrzać do rozpuszczenia i połączyć z Truskawkami w żelu Grados.

- 3** Ciasto pomarańczowe:
- 600g olej - 160g woda
- 1500g BRAUN - ciasto Rozmaitości - 120g GRADOS - Pasta Torrini pomarańczowa
- 475g jaja

Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach ok. 2-3 min. Wlać do blaszki wyłożonej papierem i piec w temperaturze 170-180 °C ok. 50-60 min. Po ostudzeniu ciasto przekroić na 2 blaty.

- 4** Mus pomarańczowy:
- 500g śmietanka - 25g rum
- 75g woda - 100g BRAUN - Eden pomarańczowy

Do ubitej śmietanki dodać Alaskę wymieszaną z wodą i rumem.

- 5** Galarełka
- 1200g woda - 45g BRAUN - żelatyna
- 350g cukier - 250g Blue curacao

W 100g zimnej wody namoczyć żelatynę, resztę wody zagotować z cukrem a następnie dodać namoczoną żelatynę. Po ostudzeniu wlać do galaretki alkohol blue curacao.

- 6** - 1500g GRADOS - Multikrem pomarańczowy

Przygotowanie:

Na biały truskawkowy wyłożyć Truskawki w żelu i przykryć białem ciasta pomarańczowego. Rozsmarować Multikrem pomarańczowy i przykryć drugim białem ciasta. Powierzchnię wyrównać musem pomarańczowym i odstawić do lodówki. Po schłodzeniu zalać galaretką.



Mojito

Receptura na blaszkę o wymiarach 60x40 cm

- 1** Biskopt:
- 1000g BRAUN - Bisquick Plus
- 500g jajka
- 250g woda

Wszystkie składniki ubić, rozsmarować na blaszce i odpiec w temperaturze 180 °C.

- 2** - 800g GRADOS - Multikrem cytrynowy



- 3** Śmietana cytrynowa
- 2400g śmietana ubita bez cukru
- 480g BRAUN - Alaska cytrynowa
- 600g woda

Do wody dodać stabilizator, a następnie ubitą śmietaną.

- 4** Nasączenie:
- rum
- nakropka z Pastą miętową BRAUN - Cresco

Przygotowanie:

Odpieczony biskopt dzielimy na dwie części. Dolną warstwę kropimy rumem i nakładamy Multikrem cytrynowy a następnie połowę śmietany cytrynowej.

Drugą część biskoptu nasączamy nakropką z pastą miętową CRESCO i nakładamy nasączeniem do dołu. Rozsmarowujemy resztę śmietany cytrynowej.

Wykończamy Crystaliną, pastą miętową CRESCO i skórką z limonki.



Sex on the beach

- 1** Rolada pomarańczowa:
 - 500g BRAUN - Bisquick Plus
 - 250g jajka
 - 125g woda
 - 80g GRADOS - Pasta Torriani pomarańczowa
- 2** Śmietana brzoskwińowa:
 - 750g śmietana 36%
 - 130g woda
 - 150g BRAUN - Eden naturalny
 - 750 GRADOS - Brzoskwinia prażona
 - 60g spirytus
- 3** Rolada biała:
 - 500g BRAUN - Bisquick Plus
 - 250g jajka
 - 125g woda
- 4** Śmietana żurawinowa:
 - 1000 śmietana 36%
 - 250g woda
 - 200g BRAUN - Alaska żurawinowa
- 5** Dodatkowo:
 - 1000g GRADOS - Żurawina prażona
 - 800g GRADOS - Multikrem pomarańczowy
 - 200g BRAUN - Cristaline

Przygotowanie:

Na odpieczoną roladę rozsmarować Multikrem pomarańczowy. Ubitą śmietanę połączyć z Edenem naturalnym i Brzoskwinią prażoną. Masę rozłożyć na biszkopcie z Multikremem pomarańczowym. Przykryć drugą roladką. Rozsmarować Żurawinę prażoną. Przygotować śmietanę z Alaską żurawinową.

Gotową masę rozłożyć jako kolejną warstwę. Schłodzić. Po schłodzeniu posmarować cieniutką warstwą Cristaline.



Udanych wypieków i smacznego!

życzą



MARTIN BRAUN Sp. z o.o.
03-236 Warszawa, ul. Annopol 4A
info@martinbraun.pl, www.martinbraun.pl

GRADOS Sp. z o.o.
87-700 Aleksandrów Kujawski, ul. Halinowo 7
info@grados.com.pl, www.grados.com.pl