

Korzenny Zwijaniec z kremem

1

Błaty korzenne / 3 blaty 40 x 60 cm
KOMPLET Korzenne Soft

olej roślinny
jaja
woda

1500 g
520 g
680 g
450 g
3.150 g

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować w postaci blatów na papiery. Upiec.

czas mieszania: 3 minuty
temp. pieczenia: 250 °C
czas pieczenia: 6 minut

2

Warstwa owocowa:

powidła śliwkowe

KOMPLET Stabilizator Neutralny

1000 g
50-100 g
1.100 g

Składniki połączyć i wymieszać. Powidła rozsmarować na trzy blaty korzenne, następnie zwinąć w rulon od krótkiej strony blatu (rulon składa się z trzech blatów korzennych).

Po schłodzeniu pokroić w plastry o grubości ok. 4 cm i ułożyć płaską stroną na cienką warstwę okruszków biszkoptowych.

3

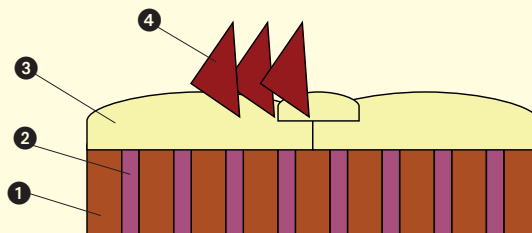
Warstwa kremu:

woda

KOMPLET Krem Bravo

2000 g
700 g
2.700 g
6.950 g

łączna ilość



Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowy krem nanieść na wierzch „plastrów” korzennych za pomocą worka cukierniczego, uzyskując dowolny kształt i formę.

czas mieszania: 5 minut

4

Dekoracja:

Wierzch udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.



Na świąteczny stół



KOMPLET