

Zebra twaróżkowo-truskawkowa

Ciasto

| | |
|------------------|---------|
| CZEKOLADOWE SOFT | 700 g |
| Olej roślinny | 420 g |
| Jaja | 350 g |
| Woda | 70 g |
| łącznie Ciasto | 1.540 g |

Krem truskawkowy

| | |
|--------------------------|---------|
| Śmietanka 30% | 1.500 g |
| STABILIZATOR TRUSKAWKOWY | 400 g |
| Woda zimna | 200 g |
| Truskawki | 400 g |
| łącznie Krem truskawkowy | 2.500 g |

Krem

| | |
|-------------------------|---------|
| Śmietana, ubita | 1.200 g |
| STABILIZATOR TWAROŹKOWY | 600 g |
| Woda zimna | 1.100 g |
| łącznie Krem | 2.900 g |

Dekoracja

| | |
|--------------------------|-------|
| BAZA MLECZNA | 250 g |
| STABILIZATOR TRUSKAWKOWY | 150 g |
| Woda, gorąca | 450 g |
| łącznie Dekoracja | 850 g |

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta czekoladowego wymieszać.
Rozsmarować na blasze i wypiec.

czas mieszania: 4 minuty

temperatura pieczenia: około 190 °C

czas pieczenia: około 17 minut

Truskawki zblendować, dodać wymieszany z wodą

KOMPLET Stabilizator Truskawkowy i połączyć z ubitą śmietaną.



KOMPLET Stabilizator Twaróżkowy połączyć z wodą, a następnie z ubitą śmietaną.

Kremy nałożyć na siebie w 2 punktach na środku blaszki, naprzemiennie, małymi porcjami.

Pozwoli to uzyskać efekt warstwowości kremów. Następnie delikatnie

wyrównać za pomocą łopatki.

KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z KOMPLET Stabilizatorem Truskawkowym. Całość zalać gorącą wodą.

Po przestudzeniu wylać na zastygnięte ciasto. Opcjonalnie udekorować malinami liofilizowanymi.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!