

Serniczek Yuzu na zimno

KOMPLET STABILIZATOR YUZU

Ciasto

CZEKOLADOWE SOFT	750 g
Olej roślinny	400 g
Jaja	380 g
Woda	75 g
łącznie Ciasto	1.605 g

masa serowa

STABILIZATOR YUZU	500 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	100 g
Cukier	450 g
Woda, gorąca	450 g
Ser mascarpone	1.500 g
Śmietanka 30% napowietrzona	2.100 g
łącznie masa serowa	5.100 g

Dekoracja

STABILIZATOR YUZU	150 g
Woda zimna	300 g
łącznie Dekoracja	450 g

wykonanie:

Wykonanie: Forma 40x60 cm

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozsmarować na 1papier do pieczenia i wypiec.

Czas mieszania: 3 minuty

Temperatura pieczenia: 190°C

Czas pieczenia: 20 minut

Cukier połączyć ze KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym i Stabilizatorem Yuzu, zalać wrzącą wodą.

Energicznie mieszać do jednolitej masy. Dodać mascarpone, ponownie wymieszać do jednolitej konsystencji. Do powstałej masy dodać napowietrzoną śmietanę, wymieszać delikatnie.

Masę wylać na kostkę i wyrównać.

Stabilizator połączyć z zimną wodą i delikatnie wymieszać.



Powstały mus pozostawić do momentu delikatnego żelowania.

Wylać w paski na wierzchnią warstwę serową. Za pomocą łyżeczki, mus połączyć z masą serową robiąc koła, tworząc efekt szlaczków dekoracyjnych.

Masę żelową najlepiej zamieszać przed zrobieniem masy serowej i odstawić do ściągnięcia.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

