Tort Czekoladowa Rozetta

ciasto czekoladowe

CZEKOBELLA SOFT	1.000 g
Jaja	500 g
Olej	400 g
Mąka pszenna typ 550	100 g
łącznie ciasto czekoladowe	2.000 g

warstwa owocowa

Wiśnie z lekkiego syropu	1.200 g
łącznie warstwa owocowa	1.200 g

Krem

STABILIZATOR CZEKOLADOWY	200 g
KREM PIRUET	1.000 g
Woda	250 g
łącznie Krem	1.450 g

Dekoracja

KIDDY NOISETTE	200 g
TŁUSZCZ SANETTA RSPO-MB	150 g
KIDDY CHOCO	100 g
łącznie Dekoracja	450 g

wykonanie:

Wykonanie: rant fi 18 (8 sztuk)

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozprowadzić na spód 8 form wyłożonych papierem do pieczenia.

czas mieszania: 3 minuty

Wiśnie rozłożyć na wierzchu ciasta i upiec.

czas pieczenia: 30 minut

temperatura pieczenia: 190°C

KOMPLET Stabilizator Czekoladowy połączyć z wodą i dodać do gotowego kremu Piruet. Krem nanieść na wierzch ostudzonych blatów z wiśniami w postaci dużej rozety. Ułożyć dowolne elementy z czekolady imitujące kwiat.

Wszystkie składniki dekoracji podgrzać do rozpuszczenia, połączyć i nanieść na zamrożony tort metodą natrysku. Boki tortu udekorować czekoladą plastyczną w dowolny sposób.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com