

Rolada gruszkowa



Skoncentrowana pasta gruszka



Receptura

Forma 60 x 40 cm:

Biszkopt:

6 jajek

70 ml gorąca woda

180 g cukier kryształ

90 g mąka pszenna

10 g kakao

Krem gruszkowy:

80 g skoncentrowana pasta gruszkowa

750 ml śmietana 30 %

75 ml woda

25 g żelatyna

Przygotowanie:

Biszkopt:

Żółtka utrzeć na puszystą masę z cukrem i gorącą wodą. Wymieszać z mąką. Białka ubić i wymieszać z żółtkami.

Krem gruszkowy:

Śmietanę ubić. Żelatynę rozpuścić w ciepłej wodzie z **pastą gruszkową**, następnie dodać

do ubitej śmietany i dokładnie wymieszać. Krem gruszkowy wyłożyć na przestudzony blat biszkoptowy i dokładnie rozprowadzić równą warstwę kremu na całej powierzchni biszkoptu, następnie zwinąć w roladę.

Dekorować wg uznania, cukrem pudrem, bitą śmietaną, **posypkami owocowymi** oraz **owocami kandyzowanymi**.

Skoncentrowane pasty owocowe dostępne w smakach:

Ananas, brzoskwinia, czarna porzeczka, cytryna, grejpfrut, gruszka, jagoda, malina, pomarańcza, truskawka, wiśnia, zielone jabłko, żurawina, imbir.

Opakowanie plastikowe: 1,2 kg oraz 4 kg

PROSPONA Sp. z o.o. ul. Węgierska 11, 33-300 Nowy Sącz • Polska

www.prospona.pl

Pomoc technologiczna tel.605 420 261