



ZAJĄCE WIELKANOCNE W OGRODZIE

Trzy monoporcje w wielkanocnych kolorach. Udekorowane kremem, świeżymi ziołami, czekoladową plaketką Wesołego Alleluja oraz zestawem czekoladowych dekoracji „Zające”

UŻYTE PRODUKTY I DEKORACJE



Zające
Kod 33748



WESOŁEGO ALLELUJA
KWADRAT
Kod 33718

RECEPTURA

„BISCUIT JOCONDE”

Składniki:

200g	Jaja
110g	Cukier puder
110g	Mąka migdałowa
190g	Białka
60g	Cukier
100g	Mąka
45g	Masło
60g	Pasta pistacja Dreidoppel (kod 43230)

Przygotowanie:

Rozgrzać piekarnik do 200°C. Ubić jaja z cukrem pudrem, mąką migdałową i pastą pistacjową. Osobno ubić białka z cukrem. Do pierwszej mieszanki dodać mąkę i rozpuszczone masło, na końcu dodać ubite białka. Rozsmarować masę na blaszce o wymiarach 60x40cm wyłożonej pergaminem. Piec w temp. 200°C przez 7 minut.

ŻEL TRUSKAWKOWO-MALINOWY

Składniki:

126g	Puree truskawkowe
126g	Puree malinowe
44g	Syrop glukozowy
54g	Cukier (1)
5g	Pektyna NH
19g	Cukier (2)
27g	Sok cytrynowy

Przygotowanie:

Połączyć puree truskawkowe i malinowe, dodać syrop glukozowy i cukier (1). Podgrzać do 40°C i dodać pektynę z cukrem (2). Dodać sok cytrynowy i gotować przez około 1 minutę. Schłodzić, a następnie rozsmarować żel na wystudzony „Biscuit Joconde”.

KREM CYTRYNOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Składniki:

100g	Cukier
g	Skórka z cytryny

50g	Sok cytrynowy
36g	Żółtka
36g	Jaja
10g	Sanett Dreidoppel (kod 0320)
100g	Czekolada biała 29% Barima Artisanal (kod CHB28XXB3)
48g	Masło
400g	Śmietana 32%

Przygotowanie:

Wymieszać cukier ze skórą z cytryny, dodać sok z cytryny, żółtka i jaja oraz Sanett. Następnie całość podgrzać do 85°C. Dodać białą czekoladę i masło, wymieszać i dodać śmietanę. Masę zemulgować przez kilka minut za pomocą blendera. Odstawić do lodówki na 12 godzin. Ubić przed użyciem. Krem rozsmarować na „Biscuit Joconde” z żelem truskawkowo-malinowym.

KREM DO DEKORACJI

Składniki:

500g	Śmietana 35% (1)
500g	Mascarpone
240g	Czekolada biała 29% Barima Artisanal (kod CHB28XXB3)
50g	Sanett Dreidoppel (kod 0320)
25g	Pasta wanilia Dreidoppel (kod 67310)
120g	Cukier
800g	Śmietana 35% (2)
50g	Pasta rokitnik Dreidoppel (kod 435)

Przygotowanie:

Śmietanę (1) zagotować z cukrem i Sanettem. Zalać nią czekoladę, dodać mascarpone oraz pastę waniliową i mieszać do rozpuszczenia i połączenia wszystkich składników. Następnie połączyć masę z zimną śmietaną (2) i odstawić do lodówki do zastygnięcia. Ubijać mikserem na średnich obrotach. Po ubiciu dodać pastę z rokitnika.

SKŁADANIE

Ciasto pokroić w paski o szerokości 2 cm i każdy pasek zwinąć jak roladę. Wstawić do lodówki do ustabilizowania. Na górę rolady nałożyć krem rokitnikowy używając płaskiej tylki w spinnerze.

DEKORACJE

Do udekorowania użyć dekoracji czekoladowych Barbara Decor:

- Zające zestaw (kod 33748)
- Wesołego Alleluja kwadrat (kod 33718)

