



- **CIASTO JOGURTOWE**
Vortumnus Ciasto jogurtowe 750 g
 jaja 300 g
 olej 50 g
 woda 30 g

- **CIASTO CZEKOLADOWE**
 mix ciasto czekoladowe 750 g
 jaja 300 g
 olej 350 g
 woda 100 g

- **ŻELKA DYNIOWO-POMARAŃCZOWA**
Vortumnus Nadzienie pomarańczowo-dyniowe Premium 50% owoców 1700 g
 roztwór żelatynowy 170 g

- **KREM CZEKOLADOWY**
 śmietana 33% 900 g
 czekolada mleczna 400 g
Vortumnus Krem Aksamitna Pokusa o smaku czekoladowym 250 g
Vortumnus Nadzienie pomarańczowo-dyniowe Premium 50% owoców 350 g
 roztwór żelatynowy 150 g

- **POLEWA**
 polewa czekoladowa Caravella 500 g

ROZTWÓR ŻELATYNOWY / do użycia w proporcjach 1:10 do śmietany, owoców w żelu na żelki do ciast i monoporcji.
 woda przegotowana 80°C 1000 g
 żelatyna 140 g

Składniki ciasta jogurtowego połączyć mieszając płaskim mieszadłem około 3-4 minut na średnich obrotach miksera. Gotową masę przełożyć na blachę 60 x 40 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w piecu wsadowym 20-25 minut, w temperaturze 180°C. W taki sam sposób przygotować ciasto czekoladowe.

Vortumnus Nadzienie pomarańczowo-dyniowe Premium połączyć z roztworem żelatynowym. Wyłożyć na przestudzony spód jogurtowy, rozsmarować i przykryć blatem czekoladowym.

200 g śmietany podgrzać do około 50-60°C, dodać czekoladę mleczną i **Vortumnus Krem Aksamitna Pokusa o smaku czekoladowym**. Wymieszać do całkowitego połączenia i przestudzić do około 30°C. Ubić pozostałe 700 g śmietany i wszystkie składniki kremu połączyć. Gotowy krem wyłożyć na wierzch warstwy ciasta czekoladowego i połać polewą czekoladową. Ciasto odstawić do chłodni na około 8 godzin.

receptura na blachę 60 x 40 cm
 przybliżony koszt surowcowy za 1 kg ciasta: 13,80 zł