

Bananowiec

COMPOSITION

- 1 - Ciasto Bazowe
- 2 - Nadzienie Bananowe
- 3 - Masa Śmietanowa
- 4 - Dekoracja

Ciasto Bazowe 2100 g

Ingredients

Tegral Satin Cream Cake Z Belgijską Czekoladą CI	1000 g
Jaja	500 g
Olej	500 g
Woda	100 g

Working Method

Z podanych składników wyrobić ciasto na maszynie z płaskim mieszadłem na średnich obrotach przez 4 minuty. Rozsmarować na zamkniętej blaszce z pergaminem i wypiekać w 180°C ok. 20-25 minut.

Nadzienie Bananowe 600 g

Ingredients

Topfil Baked Banana 40%	600 g
-------------------------	-------

Working Method

Na wypieczony i lekko nasączony spód rozsmarować nadzienie bananowe.

Masa Śmietanowa 3160 g

Ingredients

Montamix	1000 g
Śmietana Kremówka	1000 g
Cremaxx	100 g
Żelatyna	10 g
Woda Do Żelatyny	50 g
Topfil Baked Banana 40%	400 g
Pokrojone Cząstki Banana	500 g
Wiórki Czekoladowe	100 g

Working Method

Połączone z Cremaxxem śmietany ubić na 3/4 gęstości, połączyć z rozpuszczoną żelatyną, wiórkami czekoladowymi, bananami i nadzieniem bananowym. Rozsmarować na spodzie czekoladowym i nieregularnie pofalować powierzchnię.



Dekoracja

200 g

Ingredients

Belcolade Noir

200 g

Working Method

Dekorować wiórkami z ciemnej gorzkiej czekolady.