

# Sernik kubański



## COMPOSITION

1 - Kruchy Spód  
2 - Masa Serowa  
3 - Warstwa Advocat  
4 - Beza

### Kruchy Spód 1290 g

#### Ingredients

|               |       |
|---------------|-------|
| Tegral Kruche | 800 g |
| Jaja          | 40 g  |
| Margaryna     | 450 g |

#### Working Method

Połączyć wszystkie składniki w maszynie płaskim mieszadłem na wolnych obrotach do uzyskania konsystencji ciasta kruchego. Ciasto schłodzić. Następnie wywałkować 10 krążków 18 cm i podpiec w temp. 200°C przez ok. 10-12 minut.

### Masa Serowa 9240 g

#### Ingredients

|         |        |
|---------|--------|
| Puraser | 4000 g |
| Twaróg  | 4000 g |
| Jaja    | 1000 g |
| Cremaxx | 240 g  |

#### Working Method

Puraser, twaróg i jaja wymieszać w mikserze na średnich obrotach przez 4-5 minut. Można dodać sok cytrynowy. Następnie dodać krem budyniowy Cremaxx, dokładnie wymieszać i wyłożyć masę do ramek na podpieczone spody kruche. Piec w temp. 170°C przez ok. 80 minut.

### Warstwa Advocat 2625 g

#### Ingredients

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Śmietana 30%              | 450 g |
| Belcolade Blanc Selection | 450 g |
| Cremfil Silk Advocat 3.0  | 750 g |
| Wiórki Kokosowe           | 225 g |
| Mączka Migdałowa          | 225 g |
| Brillo Briant             | 350 g |
| Woda W Żelu               | 175 g |

#### Working Method

Z czekolady i śmietany sporządzić ganache, następnie dodać Cremfil Silk Advocat 3.0 i dokładnie wymieszać. Na końcu połączyć z wiórkami kokosowymi, mączką migdałową i za pomocą rękawa cukierniczego zadozować kratkę na ostudzone serniki. Zagotować żel Brillo z wodą i zadozować na wyszprycowaną kratkę.

## Beza

412 g

### Ingredients

|                  |       |
|------------------|-------|
| Białko           | 120 g |
| Cukier Kryształ  | 240 g |
| Woda             | 50 g  |
| Kwasek Cytrynowy | 2 g   |

### Working Method

Zagotować cukier z wodą do próby pióra 110°C. W międzyczasie ubić białko, dodać kwasek cytrynowy i dodać zagotowany syrop cukrowy. Ubijać jeszcze przez chwilę w celu wybicia i przestudzenia. Za pomocą rękawa cukierniczego zadozować dowolny wzór na powierzchni i opalić opalarką. Można dekorować owocami.