

Świątoszek

COMPOSITION

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



Ciasto Bazowe 2810 g

Ingredients

Tegral Satin Cream Cake CI	1500 g
Jaja	530 g
Olej	450 g
Woda	330 g

Working Method

Wszystkie składniki wymieszać na maszynie płaskim mieszadłem na średnich obrotach przez 4 minuty. Ciasto rozsmarować na blachę z zamkniętą ramką i wyłożonym pergaminem.

Nadzienie Wiśniowe 800 g

Ingredients

Topfil Cherry 80%	800 g
-------------------	-------

Working Method

Wiśnie w żelu za pomocą rękawa cukierniczego nanieść na powierzchnię ciasta w formie pasków po przekątnej blachy.

Wypiek w 180°C ok. 40-45 minut.

Masa Śmietanowa 1890 g

Ingredients

Kremówka	600 g
Montamix	600 g
Żelatyna	15 g
Woda Do Żelatyny	15 g
Cremfil Silk 3.0 Vanilla	600 g

Working Method

Ubić obie śmietany, połączyć z rozpuszczoną uprzednio namoczoną żelatyną i nadzieniem waniliowym. Rozprowadzić na powierzchni ciasta, wyrównać na gładko.

Dekoracja 700 g

Ingredients

Magnifier Neutra	700 g
------------------	-------

Working Method

Schłodzone ciasto wysmarować żelem na zimno i dokładać elementy dekoracyjne według uznania.