

Chocko Kind

Opis

Super Dark Cake 50 50% KONCENTRAT CIASTA O INTENSYWNYM SMAKU CZEKOLADOWYM

Czekoladowa eksplozja, która zauroczy miłośników najbardziej zniewalającego smaku na świecie. Super Dark Cake 50 to połączenie biszkopta z ciastem typu soft, zachwycające

od pierwszego kęsa, przesycone głębią smaku.

Wyczuwalny aromat, intensywny kolor i niepowtarzalny smak pozwala na długo zapamiętać magię czekoladowego doznania.

Zalety: - Równomierny, drobnoporowaty miękisz typowy dla ciast biszkoptowych -

Proste i szybkie w przygotowaniu - Głęboki, czekoladowy smak - Ciemny, wyróżniający się kolor - Dobra krajalność wyrobu gotowego

Dłuższa świeżość i wilgotność produktu

w porównaniu ze standardowymi ciastami biszkoptowymi

- Koncentrat polecany do produkcji blatów wykwinnych ciast deserowych

Receptura

Receptura: blachę 20x60 (blat czekoladowy 2 szt.) Super Dark Cake 50

335 g - Cukier 165 g - Mąka 165 g - Jaja 335 g - Olej 100 g - Woda 135 g **Razem**

1235 g Metoda

Wszystkie składniki ubić do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Ubijać około 1 min. na wolnych obrotach i 4 min. na szybkich.

Ciasto wylać do blaszki 60x40, rozsmarować i odpiec, temp. 160 °C, 20-25 minut.

Receptura: Krem - Śmietanka ubita bez cukru 1000 g - PGD Xocofine czek. biała

300 g - Mleko 200 g **Credin Fond Neutralny 300 g** - Woda 375 g - Giuso

Crema Chocore 100 g **Razem 2275 Metoda**

Czekoladę zalać wrzącym mlekiem, mieszać do rozpuszczenia. Ubic śmietanę i

połączyć ją z przygotowanym genachem. **Credi Fond Neutralny** rozpuszczamy w ciepłej wodzie i dodajemy do przygotowanej masy. Mieszymy do uzyskania jednolitej konsystencji.

Metoda wykonania

Gotowy krem rozsmarowujemy na balacie i delikatnie polewamy Crema Chocore (ok. 100 g). Przykrywamy drugim blatem, dociskamy.