

Leśna mgła



Receptura

Receptura: Błat brownie (forma 40x60) CREDI BROWNIE | 1000 g

Jaja | 465 g

Woda | 135 g

Olej | 335 g

Metoda

Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania właściwej konsystencji.

Czas mieszania: 2 min. wolne / paleta

Temp. pieczenia: 170 °C Czas pieczenia: ok. 20 min.

Nadzienie żurawina granat CF NADZIENIE ŻURAWINA GRANAT | 2000 g

CREDI FOND NEUTRALNY | 200 g

- Woda | 250 g **Metoda**

Połączyć wszystkie składniki i wylać na schłodzony blat CREDI BROWNIE.

Masa śmietanowa - Śmietanka deserowa 34% | 2000 g **CREDI FOND**

NEUTRALNY | 300 g

- Woda | 350 g

Metoda

Ubić śmietanę, następnie dodać CREDI FOND NEUTRALNY rozpuszczony w wodzie.

Wyłożyć masę na uprzednio przygotowany blat z nadzieniem.

Beza BEZA CLASSIC | 250 g

- Woda | 300 g - Cukier | 400 g - Mąka ziemniaczana | 15 g - Ocet winny | 1 g -
Kakao | 10 g **Metoda**

Ubić wszystkie składniki, oprócz kakao, do uzyskania właściwej konsystencji. Kakao wymieszać po ubiciu.

Czas ubijania: 3-4 min. szybkie / różga

Temp. suszenia: 100 °C

Czas pieczenia: ok. 60 - 120 min.

Po wystudzeniu wysuszoną BEZĘ CLASSIC położyć na wcześniej przygotowanym blacie z masą śmietanową i nadzieniem.