



HISZPAŃSKI

Maczek

1. BLAT JASNY (blaszka 40x60 cm)

Golden Sand JABEX	750 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	75 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto wykładamy na blachę i wypiekamy w temp. 190°C przez 15 minut.

2. WARSTWA OWOCOWA

Nadz. pomarańczowe 50% JABEX	2 000 g
Żelatyna	40 g
Woda	200 g

Nadzienie łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i wykładamy na wypieczony blat ciasta.

3. WARSTWA MAKOWA

Masa makowa JABEX	2 000 g
Żelatyna	30 g
Woda	150 g

Masę makową łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i wykładamy na nadzienie pomarańczowe.

4. WYKOŃCZENIE

Nut Cream JABEX	600 g
Śmietanka 33%	1 000 g
Żelatyna	10 g
Woda	100 g

Śmietankę ubijamy do uzyskania puszystej masy, łączymy z Nut Cream i rozpuszczoną żelatyną. Masę wykładamy na ciasto i dekorujemy wiórkami czekolady deserowej. Schładzamy 2 h.

