



POMARAŃCZOWA

Delicja

1. BLAT CIEMNY (blaszka 40x60 cm)

Mega Czekoladowe JABEX	2 000 g
Jaja	560 g
Olej	320 g
Woda	440 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto wykładamy na 2 blachy i wypiekamy w temp. 190°C przez 15 minut.

2. WARSTWA OWOCOWA

Nadzienie pomarańczowe 50% JABEX	2 000 g
Żelatyna	40 g
Woda	200 g

Nadzienie pomarańczowe łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i dozujemy na jeden z wypieczonych blatów, a następnie przykrywamy kolejnym blatem.

3. WARSTWA ŚMIETANKOWA

Blanca JABEX	500 g
Mleko	1 000 g
Żelatyna	15 g
Woda	50 g
Nut Cream JABEX	300 g
Nadzienie pomarańczowe 50% JABEX	500 g

Blanę łączymy z mlekiem przy użyciu miksera (końcówka różga) na wysokich obrotach przez 4 minuty. Następnie dodajemy rozpuszczoną w wodzie żelatynę i dzielimy krem na dwie części. Jedną część łączymy z delikatnie podgrzanym kremem Nut Cream i wykładamy nieregularnie na wierzchni blat, a drugą część łączymy z nadzieniem pomarańczowym i podobnie jak wyżej wykładamy jako kolejną warstwę.

4. WYKOŃCZENIE

Okruchy ciasta	200 g
----------------	-------

Ciasto posypujemy powstałymi okruchami z ciasta Mega Czekoladowego i schładzamy przez ok 2 h.



SWEET PASTRY
designed for pleasure