



SZACHOWNICA

Pomarańczowa

1. BLAT JASNY i CIEMNY (blaszka 40x60 cm)

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

Składniki łączymy ze sobą w osobnych misach mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasta wykładamy na blachy i wypiekamy w temp. 180°C przez 18 minut każda. Po wystudzeniu jasny blat kroimy w paski po krótszej krawędzi blachy.



2. WARSTWA OWOCOWA

Nadzienie pomarańczowe 50% JABEX	2 000 g
Żelatyna	20 g
Woda	40 g

Nadzienie pomarańczowe łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i wykładamy na ciemny blat.

3. KREM ORZECHOWY

Nut Cream JABEX	500 g
Śmietanka 33%	1 500 g
Żelatyna	10 g
Woda	20 g

Ubitą śmietaną delikatnie łączymy z Nut Cream oraz rozpuszczoną w wodzie żelatyną. Na warstwę pomarańczową wykładamy wcześniej wycięte pasy jasnego blatu w dużych odstępach (jak na zdjęciu). Pomiędzy te pasy dozujemy krem orzechowy, na który ponownie wykładamy basy jasnego blatu tworząc szachownicę.

4. WYKOŃCZENIE

Śmietanka 33%	1 500 g
Żelatyna	10 g
Woda	20 g
Nadzienie pomarańczowe 50% JABEX	300 g
Żel na zimno	300 g

Ubitą śmietaną łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i przeciągamy po kremie orzechowym. Żel na zimno łączymy z nadzieniem pomarańczowym i wygładzamy wierzchnią część ciasta.

