



WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze
otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Do kawy, Karnawał, Komunie,
Wesela i jubileusze



GOTOWY PRODUKT

Ciasto deserowe

KREMOWA KOSTKA POMARAŃCZOWO- CZEKOLADOWA

SKŁADNIKI

Grupa Błat biszkoptowo-tłuszczowy

Składnik

BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS

	KG
BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS	0.660
Jaja	0.800
Olej	0.600
Woda	0.060
Cukier	0.730

Waga całkowita: 2.850

Grupa Krem

Składnik	KG
TRUFLA POMARAŃCZOWA BAKELS	1.400
Margaryna	0.650
Mleko skondensowane słodzone	0.550
Skórka pomarańczowa	0.200
Waga całkowita: 2.800	

Grupa Dekoracja

Składnik	KG
TRUFLA POMARAŃCZOWA BAKELS	0.100
CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA BAKELS	0.050
Waga całkowita: 0.150	

METODA

Blaty: **BABKĘ Z METRA** i wszystkie składniki mieszamy i napowietrzamy przez 5 minut na szybkich obrotach. Wykładamy na wyłożone pergaminem dwie blaszki i rozsmarowujemy. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 180°C

Krem: Baza kremowa: margarynę napowietrzamy i stopniowo dodajemy mleko skondensowane słodzone. Taką bazę kremową łączymy z **TRUFLĄ POMARAŃCZOWĄ BAKELS** oraz startą skórką pomarańczową. $\frac{3}{4}$ masy kremowej wykładamy i rozsmarowujemy na pierwszy blat i przykrywamy drugim blatem.

Dekoracja: pozostałą część masy kremowej rozsmarowujemy na powierzchni i czeszemy grzebieniem cukierniczym. Dekorujemy **TRUFLĄ POMARAŃCZOWĄ** i **CHOKEX NON-TEMP DARK**