



fudge cake mix

kostka krówka

Mieszanka ciasta czekoladowo - krówkowego posiadająca głęboki, wyrazisty smak czekoladowy z nutą maślanego karmelu (krówka)

- duża utrzymująca się wilgotność ciasta,
- wyjątkowa puszystość,
- równomierny miękisz doskonale wchłaniający nakropkę,
- szerokie zastosowanie: spody, muffinki, przekładki

Sposób przygotowania:

Mieszankę Kruchmix połączyć ze wszystkimi składnikami i schłodzić, następnie rozwałkować i włożyć na spód blachy. Wymieszać masę Fudge Cake, wylać i rozprowadzić na wcześniej przygotowanym kruchym spodzie. Temperatura pieczenia 180°C. Czas pieczenia: ok 50-55 minut.

Po wypieczeniu i wystudzeniu ciasta rozsmarować przygotowany i schłodzony krem krówkowy. Dekorację wykonać z Miroir Dark czekoladowy, po podgrzaniu rozprowadzić równomiernie po powierzchni.

Bush Trade Sp. z o.o. Sp.k.

ul. Składowa 2b, 64-000 Kościan
tel./ fax 65 511 05 91
mail : biuro@bushtrade.pl

Receptura na blachę 60x40 cm

BLAT KRUCHY

Mieszanka Kruchmix Bush Trade	1000	gram
Margaryna	400	gram
Jaja	100	gram
Kawa mielona	25	gram

BLAT CZEKOLADOWO - KRÓWKOWY

Mieszanka czekoladowo - krówkowa Fudge Cake Bush Trade	2000	gram
Olej	700	gram
Jaja	600	gram
Woda	500	gram

KREM KRÓWKOWY

Mleko (ciepłe)	520	gram
Patissana 92 Bush Trade	160	gram
Nadzienie Butter Scotch Bush Trade	600	gram
Śmietana 30%	1500	gram

DEKORACJA

Miroir Dark czekoladowy Bush Trade	600	gram
Cukierki krówki (siekane)	100	gram