



tiramisu

choco snow

### Receptura na blachę 60x40 cm

#### BLAT BISZKOPTOWY

<b>Mieszanka Bisquit Soft Bush Trade</b>	1000	gram
Jaja	600	gram
Woda	200	gram

#### KREM TIRAMISU Z MASCARPONE

Śmietana 30%	3500	gram
<b>Stabilizator Tiramisu Bush Trade</b>	700	gram
Woda	700	gram
Spirytus	120	gram

#### DEKORACJA

<b>Choco Snow Bush Trade</b>	100	gram
------------------------------	-----	------

Kakaowy puder dekoracyjny, odporny na wilgoć, do posypywania ciast cukierniczych. Przeznaczony głównie do ciast i deserów „tiramisu”.

#### Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki ubić różgą ok. 5 minut, masę podzielić na dwie równe części i rozsmarować na blachy wyłożone papierem i wypiec w tem. 200°C. Stabilizator Tiramisu wymieszać z wodą i spirytusem oraz ubitą śmietaną.

Wcześniej wypieczony blat biszkoptowy wyłożyć w ramkę, nałożyć przygotowany krem tiramisu. Przykryć drugim blatem biszkoptowym ponownie rozsmarować krem. Posypać Choco Snow.