



ciasto morelowo-serowe

bisquit soft

Receptura na blachę 60x40 cm

BLAT BISZKOPTOWY

Mieszanka Bisquit Soft Bush Trade	1000	gram
Jaja	600	gram
Woda	200	gram

KREM MORELOWY

Śmietana 30%	2000	gram
Stabilizator KESSKO Morelowy	400	gram
Woda	500	gram

KREM SEROWY

Śmietana 30%	1000	gram
Stabilizator KESSKO Serowy	500	gram
Woda	1200	gram

ŻEL MORELOWY

Stabilizator KESSKO Morelowy	200	gram
Woda (gorąca)	400	gram

Mieszanka ciasta biszkoptowego o bardzo delikatnej i puszystej strukturze.

- duża elastyczność ciasta,
- duża utrzymująca się wilgotność ciasta,
- szerokie zastosowanie: rolady, torty, spody oraz ciasta z galaretką

Sposób przygotowania:

Blaty biszkoptowe przygotować według receptury na opakowaniu. Masę podzielić na dwie równe części, rozsmarować na blachach wyłożonych papierem do pieczenia. Temperatura pieczenia 210°C. Czas pieczenia: ok 7-9 minut.

Wcześniej wypieczony biszkopt włożyć w ramkę, nałożyć przygotowany krem morelowy. Przykryć długim blatem biszkoptowym i wylać przygotowany krem serowy. Całość dobrze schłodzić i udekorować ostudzonym żelem morelowym.