

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben
2011

Kaba - šlehačkový dort

Živočišná šlehačka neboli smetana ke šlehání **MELLA MILKY WHIP** je základní surovinou pro výrobu lahodného a designově velmi zajímavého dortu s názvem Kaba. **MELLA MILKY WHIP** je zpracována technologií UHT, čímž jsou eliminovány mikroorganismy mléka a trvanlivost je až 150 dnů. Obsah tuku je 30 %.



Dort Kaba kombinuje chuť tmavé čokolády z **KARINY Kakao Mix** přidané ke šlehačce a svěží chuť banánu z **KARINY Banane Milk** přidané k mlékárenskému máslu. **KARINA Banane Milk** je použita i v efektní, lesklé a díky plastičnosti snadno krájitelné povrchové úpravě dortu.

Kaba nejen skvěle vypadá, ale i výborně chutná.



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Tmavá hmota:	
Sandra KOMPLET tmavá - dortové korpusy	150,00
Voda pitná	90,00
Kakaová šlehačka:	
KARINA Kakao Mix	220,0
Voda pitná do KARINY	135,0
MELLA MILKY WHIP	400,0
Sanett	25,0
Voda pitná do Sanettu	50,0
Banánový krém máslový:	
KARINA Banane Milk	75,0
Voda pitná do KARINY	40,0
Máslo mlékárenské	40,0
Dohotovení:	
KARINA Banane Milk	75,0
Voda pitná do KARINY	25,0
Topglanz	25,0
Roztok Sanettu (14 g vody a 7 g Sanettu)	21,0

Doporučený technologický postup:

Tmavá hmota: suroviny spojíme a necháme cca 5 min bobtnat. Poté hmotu šleháme při maximální rychlosti 5 min. do stabilní a našlehané konzistence. Dávkujeme do kulatého ráfku o Ø 23 cm.

Pečení: při 180 °C po dobu cca 30 minut (parametry jsou pro sázecí elektrickou pec).

Kakaová šlehačka: vyšleháme KARINU Kakao Mix s vodou a necháme cca 10 min. bobtnat. Poté tuto hmotu spojíme s vyšlehanou šlehačkou a s předem nahřátým roztokem Sanettu (nahřát na cca 55 - 60 °C).

Banánový krém máslový: spojíme KARINU Banane Milk s vodou a necháme 10 min. odležet a poté opět přemícháme do hladké konzistence. Takto upravený základ přišleháme do předem vyšlehaného másla a spojíme v hladký a stabilní krém.

Technologický postup: vychlazený korpus vložíme na dno plastového kulatého ráfku a na něj rozetřeme 1/3 kakaové šlehačky. Banánový krém máslový stříkáme silnější hladkou trubičkou ve dvou kulatých pruzích ve vzdálenosti cca 3 cm od kraje i od sebe. Poté nadávkujeme a uhladíme zbylou část šlehačky. Povrch dohotovíme polevou, kterou získáme smícháním KARINY Banane Milk, vody, roztoku Sanettu a Topglanzu.

