

# Medová kocka so Zeesanom



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Náplň 1	500	g	Cesto medové (kód č. 296)
	250	g	Tek. vaj. melanž/vajcia
	250	g	olej
Náplň 2	400	g	Rap Špeciál (kód č. 045)
	800	g	voda
	200	g	Rosette (kód č. 619)
Dozdobenie	150	g	Zeesan čokoláda (kód č. 019)
	200	g	voda
	650	g	Rosette (kód č. 619)
			čokoládová dekorácia DOBLA

## Technologický postup:

Suroviny na cesto spolu zmiešame pomocou lopatky pri pomalých otáčkach po dobu 5 minút. Nešľaháme ! Dávujeme na plech 30x40 cm. Pečieme pri 180 °C cca 30 minút.

Po vychladnutí naplníme hotovými náplňami a dozdobíme.

Náplň 1: Rap Špeciál nasypeme do studenej vody a šľaháme pri najvyšších otáčkach po dobu cca 5 minút.

Medzitým si vyšľaháme Cream Rosette - rastlinnú sladenú smotanu. Hotovú smotanu postupne primiešame

do vyšľahaného krému Rap Špeciál až získame hladký vzdušný krém.

Náplň 2: Zeesan choco si rozmiešame vo vlažnej vode. Medzitým si vyšľaháme Cream Rosette do jogurtovitej

konzistencie. Do Rosette pridáme zmes Zeesanu a vody. Podľa potreby došľaháme.

Dozdobenie: vyskúšajte naše nové DOBLA čokoládové dekorácie napr. dvojfarebný vejárik, hoblíky, pierko elegant a pod.

pre dozdobenie Vašich zákuskov a tort.

Z danej receptúry nakrájate 80 ks á 40 g. Pred krájaním nechajte dobre vychladiť a zastabilizovať v chladničke