

Zákusok Zelený čaj s malinovým želé

Vynikajúca kombinácia Cesta Zelený čaj so sviežim malinovým želé a šľahačkou pre spestrenie Vášho sortimentu zákuskov. Zmes Cesto Zelený čaj je E-limited - čo znamená, že si zákusok vychutnáte bez emulgátorov, zahusťovadiel, modifikovaných škrobov a umelých farbív. S výraznou chuťou zeleného čaju a peknou zelenou nadýchanou štruktúrou korpusu.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Korpus:			
	600	g	Cesto Zelený čaj
	270	g	Tek.vaj. melanž
	270	g	repkový/slnečnicový olej
Náplň 1:			
	500	g	Darinka džem malina
	10	g	Agar
	50	g	cukor kryštál
	420	g	voda
Náplň 2:			
	500	g	šľahačka(Gammaro Schlagcreme, Rosette, KEN Presto...)
	120	g	Jung Malina
	120	g	voda
Dekorácia:			
	300	g	šľahačka(Gammaro Schlagcreme, Rosette, KEN Presto...)
	1	g	potr. farbivo zelené

Suroviny na korpus miešame lopatkou pri pomalom chode stroja cca 5 min.

Hotové cesto rozdelíme na 2 časti a rozotrieme na plechy vystlané pečným papierom o rozmere 60x20 cm.

Pečieme pri 180°C cca 10 minút.

Rastlinnú smotanu si vyšľaháme a pridáme do nej malinový stužovač.

Pripravíme želé: Vodu, agar, cukor a Darinku džem malina uvaríme, necháme prejsť varom a vychladíme.

Kompletizácia zákusku: Na podložku uložíme čajový plát, natrieme polovicu malinovej šľahačky, zalejeme ochladenou ale stále tekutou želé zmesou, necháme poriadne stuhnúť a na povrch želé potrieme druhú časť malinovej šľahačky. (Želé si vieme pripraviť aj samostatne vylitím do plechu a prenesením na natretú šľahačku). Na povrch položíme druhý plát cesta Zelený čaj.

Necháme poriadne stuhnúť, následne povrch potrieme prifarbenou šľahačkou. Krájame na požadované rezy a dozdobíme podľa fantázie napr. Dobla čokoládovými dekoráciami od Zeelandie.