

JEMNÉ REZY

Chutné a bez obsahu múky- Jemné rezy so zaujímavým spracovaním na reze (v tvare roládok) s Panna Cottou a parížskou smotanou KEN Trufa.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	500	g	Tekutý vaječný bielok
	200	g	cukor kryštál
	220	g	Tek.vaječný žltok
	80	g	kakaový prášok
	10	g	Sóda bicarbona
Náplň 1:			
	1500	g	Panna Cotta
	300	g	KEN PRESTO
	120	g	Zeesan neutrál
Náplň 2:			
	400	g	KEN TRUFA parížska smotana
Poleva 1:			
	300	g	Zela cukrárska poleva tmavá
	50	g	Zela cukrárska poleva biela

Bielka vyšľaháme za postupného pridávania cukru na tuhý sneh a opatrne vmiešame vaječné žĺtky s preosiatym kakaovým práškom a sódou bicarbónou. Pripravenú zmes rozotrieme do 3 plechov o rozmere 60x20cm vystlaných pečným papierom tak, že do 1 plechu dáme 500g zmesi a zvyšnú zmes rozdelíme do 2 plechov.

Pečieme pri 200°C cca 10-12 min.

2 tenšie pláty natrieme Ken Trufa a z oboch strán zvinieme do rolády. Ken Presto vyšľaháme s Panna Cottou a pridáme Zeesan neutrál (bez vody!).

Kompletizácia výrobku: Na celý plát natrieme tenkú vrstvu Panna Cotta náplne, umiestnime roládky a zatrieme zvyšnou náplňou.

Po stuhnutí polejeme povrch Paletta Cold Choko a dozdobíme bielou Paletta Cold Creamy.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti. Napr. 26 ks á 115 g.