

## Špaldovo-čokoládové rezy (Bielkový sen)

Bielkový sen poteší každú cukrárku, ktorá chce pre svojich zákazníkov len to najlepšie -aby si vychutnali kvalitnú kombináciu našej zmesi Cesto špaldové s orechmi a chutné náplne Rap Špeciál a parížska smotana KEN TRUFA. Výrobok sa dá rýchlo premeniť aj na trvanlivejší rez, ak použijete Presta vanilla namiesto Rap Špeciál a Bolero instant namiesto KEN Trufa.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Korpus 1:			
	700	g	Cesto špaldové s orechmi
	180	g	Zela delikates
	140	g	Tek. vaj.melanž/vajcia
Korpus 2:			
	360	g	Tek.vaj.bielok/bielka
	340	g	cukor kryštál
	300	g	pšen.múka polohrubá
	120	g	Zela delikates
	40	g	kakaový prášok
	10	g	kypriaci prášok
Náplň 1:	270	g	Rap Špeciál
	540	g	voda
Náplň 2:			
	900	g	KEN TRUFA/parížsky krém
Poleva:			
	250	g	Zela cukr.poleva tmavá
DOBLA PERLA			

Cesto špaldové s orechmi, vaječnú melanž a Zela Delikates spracujeme na homogénne cesto. Vyvalkáme na plech pokrytý pečným papierom o rozmere 30x40 cm a pečieme pri 170°C cca 15-20 min.

Bielka vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh a potom pridáme múku s kakaom a Zelu Delikates (rozpustíme).

Pripravené cesto rozdelíme na dva plechy o rozmere 30x40cm a pečieme pri 180°C cca 12 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Kompletizácia výrobku: Na podložku uložíme špaldový plát a natrieme polovicu vyšľahanej Ken Trufa. Priložíme biely kakaový plát a natrieme Rap špeciál (návod na obale). Znova priložíme biely kakaový plát a natrieme zvyšnú Ken Trufa.

Povrch výrobku polejeme roztopenou čokoládovou polevou.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

