

Vianočný perníkový koláč s toffee krémom



Group	Weight / Volume	Unit	Product
281	1000	g	Cesto korzenné
	250	g	olej
	450	g	voda
Náplň:			
332	250	g	Zela delikates
290	500	g	Presta toffee
Dozdobenie:			
080	150	g	Paletta Spray Neutral

Technologický postup:

Suroviny na cesto spolu zmiešame pomocou lýry/lopatky pri pomalých otáčkach po dobu cca 5 minút. (nešľaháme).

Cesto dávkujeme do plechu 60x40 cm a pečieme pri cca 170-180 °C cca 40 minút.

Po upečení a vychladnutí rozrežeme pozdĺžne na dva pláty a naplníme pripraveným krémom toffee.

Príprava krému toffee: Nahriaty Zela delikates vyšľaháme a zamiešame doň Presta toffee - hotovú toffee náplň.

Dozdobíme s nahriatou Paletta Spray Neutral.

Povrch dozdobíme s Bielym decor icingom v tvare hviezdičiek alebo dekoračnou posýpkou.