

# Medový francúzsky krémeš



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Náplň 1	1000	g	Cesto medové (kód č. 296)
	500	g	Tek. vaj. melanž/vajcia
	500	g	olej
	600	g	Rap Špeciál (kód č. 045)
	1200	g	voda
Náplň 2	200	g	Rosette (kód č. 619)
	800	g	Rosette (kód č. 619)
	150	g	Zela cukr. poleva tmavá(kód č. 602)

## Technologický postup:

Suroviny na cesto spolu zmiešame pomocou lopatky pri pomalých otáčkach po dobu 5 minút. Nešľaháme ! Dávkujeme na 2 plechy 30x40 cm. Pečieme pri 180 °C cca 30 minút.

Po vychladnutí na jeden plát nanesieme náplň 1 a potom šľahačku a priložíme druhým plátom. 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: Vyšľaháme Cream Rosette. Odporúčame začať šľahať na pomalých/stredných otáčkach a po dosiahnutí jogurtovitej konzistencie prepnúť na najvyššie otáčky a došľahať.

Dozdobenie:Rozpustíme si cukr. polevu tmavú a potrieme ňou horný plát medového cesta. Z danej receptúry nakrájate 48 ks á 100 g. Pred krájaním nechajte dobre vychlaďť a zastabilizovať v chladničke.

Náš tip: Takisto môžete Cesto medové spracovať na trené cesto:

1000 g Cesto medové, 220 g vajcia/tek. vaj. melanž, 280 g Zela delikates a upiecť 2 pláty. Medový krémeš môžete urobiť aj bez použitia náplne č. 2 - šľahačky Rosette.