

PASSION-SITRUUNA LEIVOS

Pohja:

98972410 / soft cake GF **1000g**
5500003 / kokomunamassa **250 g**
Vesi **150g**
2200044 / sitruuna täysmehutiiviste **50 g**

Punnitse kaikki ainekset sekoituspataan ja sekoita n.4 min ajan sileäksi massaksi. Annostele paistovuokaan.

Paistolämpötila **180°**

Paistoaika **n.15min** (vuoasta riippuen)

Sitruuna-marenki crisp:

2400170 / pralin delicrisp sitruuna-marenki **540g**
2400168 / covercream sitruuna **540g**

Sekoita keskenään samassa suhteessa Delicrisp sitruuna-marenki ja Covercream sitruuna. Lämmitä täytteitä hieman, jotta niiden käsittelyminen on helpompaa. Levitä crisp pohjan päälle.

Mousse:

3800001 / vispikerma UHT **1000g**
92602410 / kermahyydykejauhe neutral **200g**
2200059 / passionsose **250g**

Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita kermahyydykejauheen joukkoon kädenlämpöinen sose. Kääntelee joukkoon kermavaahto.

Kuorrute:

2400168 / covercream sitruuna

Pehmennä covercream sitruuna hieman ja kuorruta leivos. Koristele.



CONDITE