

PUOLUKKA-MARENKI HERKKU

Murotaikinapohja:

Voi 2000 g
4200008 Sokeri 1000 g
1200011 Vehnäjauho puolikarkea 3000g
5500003 Kokomunamassa 240g
F00804 Hirvensarvisuola 7g

Sekoita temperoitu voi, sokeri, hirvensarvisuola ja vehnäjauhot keskenään. Lisää lopuksi kokomunamassa. Painele taikina esimerkiksi vanerin päälle, peitä ja laita kylmään yöksi, jolloin taikinan käsittely on huomattavasti helpompaa. Kaulaa taikinasta 3-4 mm pohja ja levitä se renkasiin myös reunoille.

Paistolämpötila **180 °**

Paistoaika koosta riippuen **10-15 min**

2400166 Chococream frutti rossi

Levitä sudin avulla täytettä ohut kerros pohjan päälle ja nosta kylmään jäähmettymään.

Puolukka-vaniljacurd:

2200058 Puolukkasose 800g
55000003 Kokomunamassa 700g
42000008 K-kidesokeri 340g
Voi 300g
14542 Vaniljakreemi valmis 400g

Punnitse kaikki ainekset paitsi vaniljakreemi kattilaan ja nosta lämpö 84 asteiseksi. Siirrä toiseen astiaan ja väähdytä. Lisää vaniljakreemi jäähtyneeseen puolukkacurdiin. Levitä puolukka-vanilja curd pohjiin ja nosta jääkaappiin.

Italialainen marenki:

2400174 Irca Top meringue 500g
Vesi 280g

Punnitse ainekset sekoituspataan ja vaahdota tiukaksi vaahdoksi. Annostele valmis marenki kakkujen päälle.

