



Leivos paahdetusta valkosuklaasta

LEIVOSPOHJA

950406	Kakkupohja-mix suklaa	500 g	Sekoita leivospohjan aineet noin 4 min lapavat-kaimella. Laita 20 x 60 cm voideltuun vuokaan leivinpaperi pohjalle. Jaa massa vuokaan tasaisesti. Paista noin 30 min 175 °C.
902015	Munamassa	175 g	
970081	Rypsiöljy	150 g	
	Vesi	112 g	
	Paino yht.	937 g	

PAAHDETTU VALKOSUKLAAMOUSSE

610020M	Valkosuklaanappi	500 g	Paahda valkosuklaa noin 175 °C 5 min. Sekoita kuuma paahdettu suklaa juoksevaan kermaan ja lisää joukkoon neutraali hydykejauhe. Lisää seos kermavaahtoon. Kaada leivospohjan päälle vuokaan. Tasoita ja jäädytä.
920363	Juokseva vispikerma	400 g	
950420	Hydykejauhe neutraali	250 g	
920363	Kermavaahto	1 000 g	
	Paino yht.	2 150 g	

SUKLAA GLAZE

950477	Decorgel suklaa	500 g	Kiehauta vesi ja Belnap. Lisää Decorgel ja kuorruta leivosten pinta.
	Vesi	150 g	
950474	Belnap 100	200 g	
	Paino yht.	850 g	

KORISTELU

920420	Décor gold		Koristele Décor Goldilla. Irrota vuoasta. Leikkaa 4 x 10 cm leivoksia ja viimeistele.
--------	------------	--	---