



Pähkinäsuklaaleivos

LEIVOSPOHJA

950406	Kakkupohja-mix suklaa	500 g	Sekoita kakkupohja-mix, munamassa, rypsiöljy ja vesi noin 4 min lapvatkaimella. Laita 20 x 60 cm voideltuun vuokaan leivinpaperi pohjalle. Jaa massa vuokaan tasaisesti. Pursota päälle pitkittäin neljä riviä hasselpähkinätäytettä. Paista noin 30 min 175 °C.
902015	Munamassa	175 g	
970081	Rypsiöljy	150 g	
	Vesi	112 g	
610063M	Creme Dell Artigiano Nocciola		
	Paino yht.	937 g	

SUKLAAMOUSSE

920363	Kermavaahto	2 000 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.
950423	Hydykejauhe Fond suklaa	400 g	
	Vesi	400 g	
	Paino yht.	2 800 g	

VALKOINEN GLAZE

950463	Decorgel White	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

950477	Décorgel suklaa		Irrota vuoasta. Leikkaa 4 x 10 cm leivoksia ja viimeistele.
--------	-----------------	--	---