



## Näyttävä Jenkkikakku kevään ja kesän juhliin

Jenkkikakun pohjan on oltava mehevä, koska sitä ei yleensä kostuteta. Tukeva ja mehevä pohja Jenkkikakkuun syntyy helposti Dawnin kakkupohja-mixistä (12,5 kg 950395). Mikäli haluat pohjasta suklaaisen, kokeile Dawnin kakkupohja-mix suklaata (25 kg 950406).

Jotta kakku pysyisi tukevana, ovat kakun kerrokset paksumpia kuin perinteisessä suomalaisessa kakussa. Jenkkikakun kerroksien väliin sopii luistamaton ja tukeva täyte, kuten ganache, kreemi tai marja-/hedelmätäyte. Jenkkikakun yksi tärkeimmistä raaka-aineista on hyvä, muodossaan pysyvä ja tasainen kreemi. Tämä Tall Cake Jenkkikakku on tehty ilman kakkutukia. Mikäli haluat tehdä korkeamman kakun, kannattaa kakussa käyttää tukikeppejä ja välialustaa.



Kakkukupu 910982, alusta 910980 tai 910983

LEIPURIN VALKOSUKLAAKREEMI JA  
HELPOT MARENKIKORISTEET

## VALKOSUKLAAKREEMI

970207	Leipurin valmiskreemi SG 10 kg	1 200 g
621008	Suklaanappi valkoinen 24 % 10 kg	600 g
194114	Vadelma-aromi 1 kg (valinnainen)	
	<b>Paino yht.</b>	<b>2 800 g</b>



Vaahdota Leipurin valmiskreemi ja lisää sulatettu valkosuklaa.

Valkosuklaakreemin voit maustaa haluamallasi aromilla tai pastalla. Tässä osa kreemistä on maustettu Vadelma-aromilla (1 kg 194114), jolla saa kreemiin myös kauniin vaaleanpunaisen värin.

Tasaisen pinnan saavuttamiseksi kakku kuorrutetaan yleensä kahdessa osassa. Ensin tehdään ensimmäinen kerros murujen leviämisen estämiseksi. Sen jälkeen kakun pintaan levitetään lopullinen halutun paksuinen kerros, joka tasoitetaan hyvin. Niin sanottuun Naked Cakeen eli nakukakkuun tehdään vain yksi ohuempi kerros, joka tasoitetaan hyvin, mutta kakun pinta jätetään kuultamaan alta.

Jos kakkuun tulee valumat (Dripping Cake), kakku jäädytetään tässä vaiheessa hyvin kylmässä. Kauniit ja helpot valumat teet esimerkiksi Soupllessella tai kuorrukesuklaanapeilla, joista molemmista on saatavilla useita eri makuja ja värejä.

Tämän Tall Caken koristeluun käytettiin ”överityyliä” eli tässä tapauksessa more is more. Koristelussa käytettiin valmiita koristeita (katso alta) sekä itse tehtyjä marenkikoristeita.

## MARENKIKORISTEET

950409	Marenki-Mix 2x2,5 kg	1 000 g
	Vesi	500 g
	Colorgel	5 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>1 505 g</b>

Vatkaa 4–6 min maksiminopeudella. Pursota haluttuun muotoon ja paista n. 90 °C 4 tuntia. Monivärisiä marenkeja saat sivelemällä Colorgeliä massapussin reunoihin ennen täyttämistä.



## MUUT KORISTEET



Ruusunterälehti,  
pinkki (621032)



Sydänstreusseli  
(T488833M)



Glitter-pallo, hopea  
(299107)



Mokkapapu  
(T488803M)



Salted Caramel  
-murohelmi  
(610073M)



Tummasuklaamuro-  
helmi (610028M)