

Leipurin tehnologu piedāvājums svētku galdam! Rūpīgi pagatavota svētku rulete ar zemeņu krēmu – novērtē un iedvesmojies!

SVĒTKU RULETE MŪSU LATVIJAI

Panna 60x40 cm

Nepieciešams:

Vaniļas biskvīts*
Lillā biskvīts**
Zemeņu krēms***

280 g
555 g
400 g

1'235 g



Konditorejas pannu pārklāji ar cepamo papīru, biskvīta masas iepildiet konditorejas maisiņos un pamīšus veidojiet biskvīta pamatni ruletei.



Biskvītu cepiet 4 minūtes 235°C plauktu krāsnī.



Atdzesēto biskvītu pārsmērējiet ar zemeņu krēmu un veidojiet ruleti. Lieciet ledusskapī uz apmēram 2 stundām.



Pārklāji ar neitrālo dekorzeleju.

* Vaniļas biskvīts:

Kilsta N maisījums biskvītam	300 g
Kviešu milti Ekstra	300 g
Cukurs	400 g
Olas	500 g
Ūdens	250 g
	1'750 g

Visas sastāvdaļas ātri putojiet kopā 5 minūtes.

** Lillā biskvīts:

Sandra Lila maisījums	500 g
Olas	280 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	90 g
Ūdens	160 g
	1'030 g

Visas sastāvdaļas samaisiet kopā līdz viendabīgai masai. Atpūtiniet 10 minūtes. Maisiet 1 minūti.

*** Zemeņu krēms:

Krēms Patisserie	150 g
Saldais krējums Panna da Montare	350 g
Putukrējuma stabilizators Neitrāls	175 g
Cukurs	10 g
Zemeses saldētas	350 g
Ūdens	50 g
	1'085 g

Zemeses sablenderējiet kopā ar cukuru, pievienojiet putukrējuma stabilizatoru Neitrāls un ūdeni, gatavu masu samaisiet ar saputotu putukrējumu.