

Jaconte Green Velvet

MELLA GREEN VELVET MİKSİ ile çalışılmış



(5x22 cm çember için)

Kek hamuru:

MELLA GREEN VELVET MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,500 kg
Sıvı yağ	0,200 kg
Su	0,225 l
Toplam ağırlık	1,925 kg

Karıştırma süresi: 5 – 7 dakika, yüksek devirde

Fırın sıcaklığı: 190 – 200 °C

Pişirme süresi: 25 – 30 dakika

Fıstıklı mousse:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,230 kg
Esmer şeker	0,230 kg
Yumurta sarısı	0,100 kg
Yumurta beyazı	0,100 kg
MELLA MAESTRO (çirpılmış)	0,400 kg
PASTAROM PASTE PISTACIO	0,050 kg
Yaprak jelatin	0,025 kg
Toplam ağırlık	1,135 kg

Uygulama:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29 eritilir. Daha sonra yumurta sarısı şeker miktarının yarısı eklenerek çirpılır ve çikolataya eklenir. Ardından yumurta beyazı ile kalan şeker miktarı çirpılarak oluşturulan mereng karışıma eklenir. Çirpılmış MELLA MAESTRO, PASTAROM PASTE PISTACIO ile jelatin karışıma eklenir ve homojen yapı oluşana kadar karıştırılır. Hazırlanan kekler 3 parçaya kesilir, çemberin tabanına ilk parça koyulur ve üzerine fıstıklı mousse dökülür. Aynı işlem 3 kat oluşacak şekilde tekrarlanır. Daha sonra dondurulan kekler çemberden çıkarılarak dekorlanır.