

Ballı Limonlu Pasta

İREKS PANDİSPANYA MİKSİ - YULAFLI ile çalışılmış



Reçete, 3 adet pasta içindir (18 cm x 5 cm çember)

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-YULAFLI	0,750 kg
Yumurta	0,525 kg
Su	0,175 l
Toplam ağırlık	1,450 kg

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika orta devirde

Hamur ağırlığı: İsteğe göre

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: 35 dakika

Bal limon krema:

MELLA CUSTARD KREMA	0,500 kg
MELLA MAESTRO	0,375 l
Su	1,000 l
Limon	0,025 kg
Bal	0,100 kg
Toplam ağırlık	2,000 kg

Karıştırma süresi: 4 – 6 dakika orta devirde

Limon disk:

GOLDEN DOLGU KREMA LİMON	0,400 kg
MELLA MAESTRO	0,400 kg
LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,400 kg
Jelatin	0,010 kg
Toplam ağırlık	0,580 kg

Uygulama:

MELLA MAESTRO, MELLA CUSTARD KREMA ve su birlikte karıştırılır. Daha sonra limon ve bal ilave edilerek homojen yapı elde edilene kadar karıştırmaya devam edilir.

MELLA MAESTRO ısıtılır, LUBECA WEISSE SCHOKO %29, GOLDEN DOLGU KREMA LİMON ilave edilir ve karıştırılır. Jelatin ilave edilerek silikon kalıba dökülür ve dondurulur. İstenilen şekilde dekor için kullanılır.

Pandispanya 3 eşit parçaya bölünür. Her bir pasta için 2 taban kullanılır. Her katın üzerine krema sürülür. Daha sonra üzerine limonlu disk yerleştirilir. Kenarları krem şanti ile sıvandıktan sonra Hindistan cevizi ile dekorlanır.