

Fıstıklı Gato

MELLA MOIST CHOCOLATE MİKSİ ile çalışılmış



MELLA MOIST CHOCOLATE MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,400 kg
Sıvı yağ	0,400 kg
Su	0,200 kg
Toplam ağırlık	2,000 kg

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika, orta devirde

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: 35 dakika

Fıstıklı mousse:

MELLA COOKING CREAM	1,000 kg
LUBECA IVORY COAST %55	0,250 kg
Süt	0,250 l
Fıstık	0,500 kg
Tereyağı	0,050 kg
Yaprak jelatin	0,025 kg
Yumurta beyazı	0,200 kg
Şeker	0,200 kg
Toplam ağırlık	2,500 kg

Uygulama:

MELLA COOKING CREAM, süt ve fıstık kaynatılır. LUBECA IVORY COAST %55, tereyağı ve jelatin eklenir. Yumurta beyazı ve şeker ile hazırlanmış mereng bu karışıma ilave edilir. Daha sonra çırpılmış MELLA COOKING CREAM ile karıştırılarak uygulamaya hazır hale getirilir.

Çikolata püskürtme:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,500 kg
LUBECA KAKAObUTTER CHIPS-KAKAO YAĞI	0,100 kg
Krema yağı	0,400 kg
Toplam ağırlık	1,000 kg

Uygulama:

Çikolata püskürtme ile turta dekore edilir.