



## Gluten Free Cake - Milky

### SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE & MILK INTENSE %37 ile çalışılmış

SPONGE CAKE MIX-GLUTEN-FREE	1,000 kg
Yumurta	0,800 kg
Su	0,150 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>1,950 kg</b>

Çırpma süresi: 8 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler birlikte orta devirde karıştırılır ve 800 gramlık baklava tepsilerine dökülüp pişirilir.

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

#### Krema

MILK INTENSE %37 - SÜTLÜ DROP	0,800 kg
Tereyağı	0,600 kg
Yumurta sarısı	0,200 kg
Süt	1,000 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>2,600 kg</b>

Karıştırma süresi: 3 dakika

Uygulama: Süt, tereyağı ve yumurta sarısı beraber kaynatılır, ardından kaynatılmış karışımın içerisine çikolata ilave edilerek yaklaşık 15 dakika blender ile karıştırılır. Karışım bir gün buzdolabında bekletildikten sonra 1 kg kremaya 300 gram MELLA WHIP ilave edilerek çırpılır.

Fırın sıcaklığı: 170 – 180 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Uygulama: Kek ortadan enlemesine İki eşit parçaya kesilir. İlk katın üzerine krema sürülür ve frambuaz parçacıkları koyulur. Üzerine ikinci kat koyulur ve krema ile kapatılır. Üzeri isteğe göre süslenir.

#### Hindistan cevizli kaplama sos:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,300 kg
MELLA GOURMET WHIP	0,500 kg
Hindistan cevizi	0,100 kg
Jelatin	0,020 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,920 kg</b>

Uygulama: MELLA GOURMET WHIP ısıtılır, LUBECA WEISSE SCHOKO %29, jelatin ve Hindistan cevizi ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan sos ile turtalar görseldeki gibi dekore edilir