



Gluten Free Cake - White

SPONGE CAKE MIX-GLUTEN-FREE ve SHOCO WEISSE %29 ile çalışılmış

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

Çırpma süresi: 8 dakika

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

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Krema dolgusu

WEISSE SCHOKO %29 - BEYAZ ÇİKOLATA	1,000 kg
Tereyağı	0,600 kg
Yumurta sarısı	0,200 kg
Süt	1,000 l
Toplam ağırlık	2,800 kg

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 iki eşit parçaya kesilir. İlk katın üzerine krema sürülür ve frambuaz parçacıkları koyulur. Üzerine ikinci kat koyulur ve krema ile kapatılır. Üzeri isteğe göre süslenir.

Kaplama sos

GOLDEN JÖLE ÇİKOLATA	0,500 kg
Glikoz şurubu	0,200 kg
Krema yağı	0,050 kg
Yaprak jelatin	0,015 kg
Su	0,050 kg
Toplam ağırlık	0,580 kg