

Hindistan Cevizi

LUBECA IVORY COAST %55, SNC/SG %10-KAKAOLU FINDIK KREMASI ve LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ile çalışılmış

Kek tabanı:

LUBECA IVORY COAST %55	1,000 kg
LUBECA SNC/SG %10 - KAKAOLU FINDIK KREMASI	0,200 kg
<u>Hindistan cevizi</u>	<u>0,200 kg</u>
Toplam ağırlık	1,400 kg

Karıştırma süresi: 2 – 3 dakika

Uygulama: LUBECA IVORY COAST %55 eritilir, daha sonra LUBECA SNC/SG %10 – KAKAOLU FINDIK KREMASI ve hindistan cevizi eklenerek karıştırılır. Hazırlanan karışım 9 Ø cm çember kalıplara dökülür ve yaklaşık 30 dakika +4°C' de bekletilir. Kek tabanı donduktan sonra hindistan cevizine batırılarak dekorlanır.

Krema dolgusu:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	1,000 kg
Tereyağı	0,600 kg
Yumurta sarısı	0,200 kg
Süt	1,000 l

MELLA WHIP	0,300 kg
<u>Hindistan cevizi</u>	<u>0,100 kg</u>

Toplam ağırlık 2,800 kg

Karıştırma süresi: 3 dakika

Uygulama: Süt, tereyağı kaynatılır, ardından kaynatılmış karışımın içerisine LUBECA WEISSE CHOCO %29 ve yumurta sarısı ilave edilerek yaklaşık 15 dakika blender ile karıştırılır. Karışım bir gün +4°C bekletildikten sonra MELLA WHIP ilave edilerek çırpılır ve daha sonra hindistan cevizi ilave edilir. Yarım dünya silikon kalıplarında hazırlanan çikolata toplarının içerisine krema ilave edilir ve orman meyveleri ile süslenir. Daha önceden hazırlanmış ve hindistan cevizine batırılmış yuvarlak tabanların üzerine koyulur.