

AKCIÓ

A krémesen lágy **Gianduia krok golosa** és a ropogós **fehércsokoládé párosa** feledhetetlen élmény! Süsse meg vásárlóinak ezt az egyszerre krémes és kellemesen ropogós tortát, így garantáltan boldogabbá teszi napjukat.



ROPOGÓS MOGYORÓS MASCARPONE TORTA

Hozzávalók egy 16 szeletes tortához:

PISKÓTAFELVERT

Liszt (Búza finomliszt, BL 55)	70 g
Víz	15 g
Kristálycukor	50 g
Étolaj	10 g
Eurovo vegyes tojásle Mix plus UHT	100 g
Dr. Oetker Sütőpor	5 g
Piskóta habosító	5 g

MASCARPONE KRÉM

OSM Mascarpone %	450 g
OSM Tejszín 35%	225 g
Porcukor	60 g
Zselatin	10 g
Víz	20 g
BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával %	150 g
Babbi Gianduia krok golosa %	100 g

DÍSZÍTÉS

Babbi Gianduia krok golosa %	150 g
Norte Miravet Fehércsokoládé 30%	70 g
Pörkölt egész mogyoró	40 g
BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos) %	50 g

ÖSSZESEN

1 torta	1 567 g	2 421 Ft
1 szelet	98 g	151 Ft

BRAUN KRANFIL'S FEHÉRCSOKOLÁDÉ ÍZŰ KRÉMTÖLTÉLÉK 3 KG

2 615 Ft/kg

BRAUN KROKELLA DEKORÁCIÓS SZÓRÓANYAG 2 KG

1 744 Ft/kg

OSM MASCARPONE 1 KG

1 199 Ft/kg

BABBI GIANDUIA KROK GOLOSA 3 KG

8 970 Ft/db

ELKÉSZÍTÉS

Készítsen 3 db, 20 cm átmérőjű piskótalapot. A krémhez keverje el a felvert tejszínt az **OSM Mascarpone-val**, a porcukorral és vízben feloldott zselatinnal. Egy kihűlt lapot helyezzen 20 cm átmérőjű tortakarikába, majd kenje rá a 35°C-ra melegített **Braun Fehércsokoládés Kranfils-t**. A tortát töltsse be a **Babbi Gianduia krok golosával** és a mascarpone krémmel felváltva, majd a mascarpone krémmel vonja körbe a tortát. A sütemény oldalát panírozza be a **Braun Krokellával**. A torta tetejét díszítse **Babbi Gianduia krok golosával**, habrózsákkal, fehércsokoládé pasztillával és pörkölt mogyoróval.



TÁPÉRTÉK ADATOK (100 G TERMÉKBEN)

Energia	1 098,7 kJ
Energia	263,8 kcal
Zsír	21,2 g
amelyből telített zsírsavak	11,8 g
Szénhidrát	16,8 g
amelyből cukrok	11,7 g
Fehérje	2,7 g
Só	0,1 g