

Gyümölcsös ... álom csúcs



Gyümölcsös álom csúcs

Recept 2 db 60 x 20 cm-es tekeréshez

Piskóta:

STAMAG PISKÓTA KEVERÉK	250 g
Tojáslé	200 g
Víz	50 g

Töltelék 1.

HIDEGKRÉMPOR	90 g
BACKREMIN Vaníliás hidegkrémpor	90 g
Víz	500 g

Töltelék 2.

MELLA ALMATÖLTÉLÉK	
MELLA MEGGYTÖLTÉLÉK	250 g
MELLA SÁRGABARACK TÖLTÉLÉK	

Díszítés:

WIENER GLANZ	10 g
BÉCSI BEVONÓ SÖTÉT v. FEHÉR	10 g

Összesen 1450 g

Keverési idő: 5 - 6 perc

Technológia:

A piskótatészta összetevőit magas fordulaton összekeverjük, 60 cm x 40 cm-es kapszliba simítjuk és kisütjük.

A HIDEGKRÉMPORT a BACKREMINNEL és vízzel simára keverjük. A kisült piskótából 60 x 20 cm-es csíkokat vágunk.

0,15 kg vaníliás krémmel vékonyan bekenjük. A maradék krémet és a gyümölcstölteléket dresszírsákból szorosan egymás mellé csíkozzuk. Feltekerjük és hűtőbe tesszük.

A tekercsekből 15 cm-es darabokat vágunk, majd ezeket átlósan szintén elvágjuk. A tekercsek alját BÉCSI BEVONÓBA mártjuk, tetejét WIENER GLANZ hidegzsélével kenjük, ízlés szerint gyümölccsel, csokoládédísszel dekoráljuk.

Sütési hőmérséklet: 210 °C

Sütési idő: 3 - 4 perc

A kakaós piskótahoz kakaós masszát készítünk, ezt a piskótamasszához adjuk.

Kakaómassza:

Kakaó/Porcukor 1:1	200 g
Tojáslé	200 g
Összesen	400 g



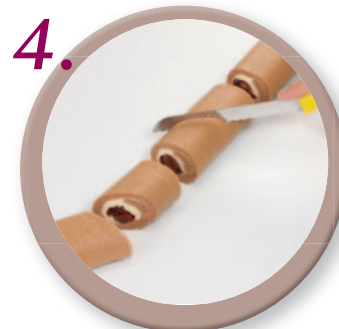
A 60 cm x 20 cm-es csíkokra vágott piskótatésztát 0,15 kg vaníliás krémmel vékonyan bekenjük.



Dresszírsákból a vaníliás tölteléket és a gyümölcsös tölteléket szorosan egymás mellé a tésztára nyomjuk.



Feltekerjük.



Hűtés után 15 cm-es darabokra vágjuk, majd a darabokat átlósan újra elvágjuk.



Az alját BÉCSI BEVONÓBA mártjuk, a tetejét WIENER GLANZ hidegzsélével kenjük.

