

CLASTO TOFFI

Receptura opracowana na rant o wymiarach 20/60

Ciasto

Ciasto Toffi GASPER	1000 g
Jaja	350 g
Olej	400g
Woda	200 g

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach (liściami) 3 do 4 min.

Po wymieszaniu wylewamy na 2 blachy (60/20). Pieczemy w temp. 180°C przez około 30 min.

Krem

Woda	800 g
Krem WYKWINTNY GASPER	400 g
Jasowy Krem Mleczno -orzechowy	500 g

Krem wykwentny ubijamy z wodą na puszystą masę.

Następnie dodajemy krem mleczno-orzechowy i mieszamy na jednolitą masę.

Owoce

Nadzienie Pomarańczowe	800 g
Woda	200 g
Żelatyna	30 g

Żelatynę rozpuścić w wodzie i wymieszać z Nadzieniem Pomarańczowym.

Wykonanie

Na wypieczony blat szprycujemy paski nadzienia pomarańczowego i przykrywamy ½ kremu, Następnie przykrywamy 2 blatem toffi. Na wierzch ciasta szprycujemy pozostałą ilość kremu używając gładkiego zdobnika i posypujemy startą czekoladą.