



Receptura na ciasto

900 g Supra Czoki Bit

900 g jaja

*Metoda: składniki ubijać ok. 10 min. na szybkich obrotach. Ciasto wylać na 2 blachy 60 x 40.
Temp. pieczenia: 200°C. Czas pieczenia: 20-25 min.*



WZ STRACIATELLA

Receptura przygotowania kremu:

4000 g - śmietana 30%

1000 g - woda przegotowana (temp. 20-25°C)

720 g - stabilizator

Śmietanę ubić, stabilizator wymieszać z wodą bezpośrednio przed połączeniem ze śmietaną.

Wykończenie: na wystudzony blat układamy 4920 g kremu, przykrywamy drugim blatem, wykańczamy resztą kremu, posypujemy płatkami czekoladowymi w ilości 20 g.

TIRAMISU