

WYBORNNA ORANGE- CZOKI



Receptura na blachę 60/40

Składniki na ciasto spód:

1000 g - Wyborna Czoki Orange
350 g - jaj
350 g - olej
200 g - woda



Składniki mieszamy ok. 3-4 min. na średnich obrotach. Wykładamy na blachę 60/40, temp. wypieku 170-180°C przez ok. 20-25 min.

Składniki na krem:

2000 g śmietana 30%
360 g stabilizator (fond) czekoladowy
500 g woda (przegotowana)



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

Składniki na biszkopt:

500 g Supra Bit
500 g jaja
aromat pomarańczowy



Składniki ubijać ok. 10 min. na szybkich obrotach. Wykładamy na blachę 60/40
Temp. pieczenia: 180-200°C.
Czas pieczenia ok 10-15 min.

Wykonanie: na blat czoki-orange wykładamy 1600 g kremu przykrywamy biszkoptem (nakrapiamy biszkopt). Resztą kremu wykańczamy ciasto. Dekoracja wg uznania.