



Veriappelsiinileivos

TARVIKKEET

12 kpl leivoksia (8 x 4,5 cm)

260 g Kakkupohjamassa
450 g Suklaakreemi
240 g Appelsiinihyidyke
360 g Veriappelsiinimousse
100 g Kiille

1. Kakkupohja

1 000 g Kakkupohja-Mix
350 g Kananmuna
300 g Rypsiöljy
225 g Vesi

2. Suklaakreemi

65 g Keltuainen
25 g Sokeri
2 g Vaniljapasta (esim. Pastarom Vanilja)
220 g Täysmaito
55 g Vispikerma
120 g Tumma suklaa (esim. Suklaanappi tumma 50 %)

3. Appelsiinihyidyke

200 g Delifruit Appelsiini
30 g Vesi
10 g Sokeri
7 g Sanatine

4. Veriappelsiinimousse

200 g Hyydykejauhe Veriappelsiini
200 g Vesi (lämmin)
1 000 g Vispattu kerma

5. Kiille

250 g Decorgel Neutral
60 g Vesi
60 g Belnap Neutral

TYÖOHJEET

1. Kakkupohja

Sekoita kaikki raaka-aineet lapvatkaimella 1 min hitaalla ja 3-4 min. keskinopeudella. Pursota halkaisijaltaan 7 cm pyöreisiin silikonimuotteihin ja paista.

2. Suklaakreemi

Sekoita sokeri ja keltuaiset. Lämmitä maito ja kerma 70 °C. Temperoi keltuaiset ja sokeri lisäämällä joukkoon kolmasosa lämpimästä kerma-maidosta. Lisää loput kerma-maidosta, sekoita ja lämmitä 82-84 °C. Kaada seos suklaanappien päälle ja sekoita.

3. Appelsiinihyidyke

Keitä vesi ja sokeri, lisää Sanatine ja mausta vaniljalla. Lisää seos Delifruit Appelsiinin sekaan. Pursota halkaisijaltaan 4 cm leveisiin pyöreisiin silikonivuokiin ja pakasta.

4. Veriappelsiinimousse

Sekoita vesi ja Hyydykejauhe, lisää kevyesti vispattu kerma kahdessa osassa.

5. Kiille

Kiehauta vesi ja Belnap, lisää Decorgel ja lisää punaista ja keltaista väriä. Älä sekoita värejä täysin sekaisin.

Kokoaminen

- Pursota suklaakreemiä halkaisijaltaan 6 cm pyöreisiin silikonivuokiin. Paina jäätyneet appelsiinihyidyke keskelle ja pakasta.
- Pursota veriappelsiinimousse halkaisijaltaan 8 cm pyöreisiin silikonivuokiin. Asettele päälle jäätyneet suklaakreemi-appelsiinihyidykenapit ja paina päälle kakkupohjat, niin että pohjasta tulee tasainen. Pakasta.
- Glaseeraa ja koristele.

| TUOTENRO | TUOTENIMI | PAKKAUS |
|----------|-----------------------------|------------|
| 562951 | Cake Base Chocolate | 12,5 kg |
| 194108 | Pastarom Vanilja | 1 kg |
| 621006 | Suklaanappi tumma 50 % | 10 kg |
| 950445 | Delifruit Appelsiini | 3 x 2,7 kg |
| 950534 | Sanatine | 2 x 2,5 kg |
| 950430 | Hyydykejauhe Veriappelsiini | 2 x 2,5 kg |
| 950460 | Decorgel Neutral | 7 kg |
| 562732 | Belnap Neutral | 7 kg |