

Fantasy Strawberry - Yogurt Cake



Pentru prăjituri delicioase, fructate și cremoase utilizați Fantasy Strawberry Yogurt Cake. Combinația dintre gustul dulce de neegalat al căpșunilor de vară cu gustul fin al iaurtului cremos îl face nu numai delicios dar și multi-utilizabil.

Avantaje

- Cu bucăți adevărate de căpșuni, care oferă o textură proaspătă;
- Arome naturale;
- Textură fragedă și prospețime îndelungată;
- Combinație foarte gustoasă: iaurt cu căpșuni;
- Stabil la congelare/decongelare.



Fantasy Strawberry Tartă

Foaie fragedă
0,125 kg Bratislava Pastry Mix
0,150 kg făină
0,100 kg Zela Crème
0,050 kg zahăr

Blat
1,000 kg Fantasy Strawberry Yogurt Cake
0,150 kg ulei
0,250 l apă
0,350 kg ouă

Umplutură de fructe
0,600 kg Patissier Strawberry

Decor
Paleta Coldjel



Mod de lucru

Foaie
Se amestecă toate ingredientele și se mixează până devin un aluat compact și fragil. Aluatul obținut se lasă la rece minimum 60 de minute, după care se laminează.

Blat
Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5 minute, la viteză mică.

Asamblare

Aluatul laminat se așază într-o formă de copt 60/40, se acoperă cu un strat de Patissier Strawberry și se toarnă compoziția. Cu ajutorul unui posh prevăzut cu dui, se toarnă pe suprafața compoziției restul de umplutură de fructe. Coacerea se realizează la temperatura de 170°C, timp de 40-45 de minute.

Fantasy Strawberry Brioșă

Compoziție
1,000 kg Fantasy Strawberry Yogurt Cake
0,150 kg ulei
0,250 l apă
0,350 kg ouă

Decor
0,200 kg Rosette
0,100 kg Chocolina White



Mod de lucru

Compoziție
Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5 minute, la viteză mică. Compoziția se toarnă în formele de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 160-170°C, timp de 20-25 de minute.

Decor
Se încălzește Chocolina White la bain-marie și se amestecă cu Rosette spumată.

Fantasy Strawberry Tort

Blat
0,450 kg Fantasy Strawberry Yogurt Cake
0,160 kg ouă
0,080 kg ulei
0,100 l apă

Cremă cu iaurt
0,300 kg Rosette
0,150 kg Rap Yogofresh
0,300 l apă
0,150 kg Fruitful Strawberry

Glazură și decor
Cremă cu iaurt
căpșuni



Mod de lucru

Blat
Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4-5 minute la viteză medie. Compoziția se toarnă într-o forma circulară cu diametrul de 20 cm. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 20 de minute. După răcire, blatul se împarte în 3 părți egale.

Cremă cu iaurt

Se mixează apa și Rap Yogofresh timp de 3 minute, la viteză mare și se amestecă până la omogenizare cu Rosette spumată. La final se adaugă Fruitful Strawberry și se amestecă parțial.

Fantasy Strawberry Chec

Compoziție
1,000 kg Fantasy Strawberry Yogurt Cake
0,150 kg ulei
0,250 l apă
0,350 kg ouă



Mod de lucru

Compoziție
Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5 minute, la viteză mică. Compoziția se toarnă în formele de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 170°C, timp de 40-45 de minute.



Fantasy Lemon Tartă

Compoziție

1,000 kg	Fantasy Lemon Cake
0,150 kg	ulei
0,250 L	apă
0,350 kg	ouă

Umplutură de fructe

0,300 kg	Presta Lemon
----------	--------------

Decor

0,100 kg	Paleta Coldjel
----------	----------------

Mod de lucru

Compoziție

Se mixează toate ingredientele la prima viteză, cu paleta, timp de 5-6 minute.

Asamblare

Compoziția se toarnă într-o tavă 60x20, tapetată cu hârtie de copt și se adaugă umplutura de lămâie. Coacerea se realizează la temperatura de 150-160°C, timp de 45-55 de minute. După coacere și răcire, se glazurează cu Paleta Coldjel.



Fantasy Lemon Tort

Blat

0,450 kg	Fantasy Lemon Cake
0,160 kg	ouă
0,080 kg	ulei
0,100 L	apă

Cremă cu ciocolată

0,400 kg	Rosette
0,200 kg	Panna Cotta
0,200 kg	Arabesque Blanc 29

Umplutură de fructe

0,300 kg	Fruitful Lemon Cream
----------	----------------------

Mod de lucru

Blat
Se mixează cu paleta ingredientele timp de 4-5 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă într-o formă circulară cu diametrul de 20 cm. Coacerea se realizează la temperatura de 180°C, timp de 20 de minute. După răcire, blatul se împarte în 3 părți egale.

Cremă cu ciocolată

Se spumează separat Rosette și Panna Cotta. Arabesque Blanc 29 se încălzește la bain-marie și apoi se amestecă cu Rosette și Panna Cotta.



Fantasy Lemon Cake



Fantasy Lemon Fursec

Compoziție

1,000 kg	Fantasy Lemon Cake
0,750 kg	unt
0,325 kg	făină
0,375 kg	ouă

Mod de lucru

Se mixează la viteza a doua, cu paleta, untul, oul și premix-ul timp de 5-6 minute. Se adaugă făina și se continuă mixarea la prima viteză, timp de 5 minute. Compoziția se toarnă cu poș-ul pe tava unsă cu Carlex Spray. Coacerea se realizează la temperatura de 150-160°C, timp de 14-16 minute.



Fantasy Lemon Chec

Compoziție

1,000 kg	Fantasy Lemon Cake
0,150 kg	ulei
0,250 l	apă
0,350 kg	ouă

Mod de lucru

Compoziție
Se mixează cu paleta toate ingredientele timp de 5 minute, la viteza mică. Compoziția se toarnă în formele de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 170°C, timp de 40-45 de minute.

**Când viața îți dă lămâi, prepară un tort! Sau un chec! Sau brișe și biscuiți!
Pregătește toate aceste deserturi 100% delicioase cu Fantasy Lemon Cake și oferă-le clienților tăi un desert fresh cu bucăți de lămâie.**

Avantaje

- Arome naturale;
- Gust fructat, apreciat de toată lumea;
- Un desert proaspăt, ușor de făcut;
- Conține bucăți de lămâie;
- Miez umed și delicat;
- Stabil la congelare/decongelare.