



Näyttävä moussekakku

AINEKSET

6 kakkua, ø 24 cm

1 500 g Murotaikina
1 275 g Suklaatäyte
2 175 g Appelsiinimousse
1 100 g Punainen sokerikuorrutus

Murotaikina

1 000 g Dawn Shortcrust Mix
400 g Voi
100 g Kananmuna

Suklaatäyte

450 g Dawn Maracaibo Milkchocolate
375 g Juoksevaa kerma
240 g Kananmuna
120 g Voi
90 g Keltuainen

Appelsiinimousse

1 500 g Juoksevaa kerma
300 g Dawn Fond Neutral
300 g Delifruit Appelsiini
75 g Sokeri

Punainen sokerikuorrutus

500 g Dawn Belnap Neutral
300 g Vesi
300 g Decorgel Plus Glamour Silver
4-5 g Dawn Red Color

TYÖOHJEET

Murotaikina

Sekoita kaikki ainekset keskenään keskinopeudella noin 2-3 minuuttia. Kauli 3 mm paksuuteen Ø 24 cm muotteihin. Paista 110 °C noin 15-20 minuuttia.

Suklaatäyte

Lämmitä juokseva kerma ja lisää maitosuklaa, sekoita hyvin. Anna jäähtyä 50 °C, lisää kananmunat ja sekoita hyvin, lopuksi lisää voi. Levitä täyte paistetun pohjan päälle, paista 180 °C 18-20 minuuttia ja anna jäähtyä.

Appelsiinimousse

Vatkaa kerma kevyesti. Lämmitä appelsiinitäyte ja vesi 35-40 °C ja sekoita Dawn Fond Neutral. Lopuksi yhdistä vatkattuun kermaan ja kaada silikonimuottiin. Jäädytä.

Punainen glaze

Sekoita Dawn Belnap Neutral veden kanssa ja kiehauta, anna jäähtyä noin 60-65 °C. Lisää Dawn Decorgel Plus Glamour Silver ja punainen väri ja sekoita hyvin. Anna jäähtyä noin 50-55 °C.

Glaseeraa jäätyneet mousset ja nosta pohjien päälle. Koristele.

| TUOTENRO | TUOTENIMI | PAKKAUS |
|----------|-------------------------|-------------|
| 950412 | Murotaikina Mix | 15 kg |
| 610019M | Maitosuklaanappi | 2,5 kg |
| 950474 | Belnap 100 Neutr. Kons. | 14 kg |
| 950461 | Glamour Silver Neutral | 3 kg |
| T023127 | Colorgel Punainen | 100 g/tuubi |
| 950420 | Hyydykej. Neutral | 2 x 2,5 kg |
| 950445 | Delifruit Appelsiini | 3 x 2,7 kg |