



ROCKY ROAD

Näyttäisi siltä, että saamme kiittää australialaisia Rocky Roadista. Vuonna 1853 kauppiaat tarvitsivat tavan myydä kalliita makeisia, jotka olivat vaurioituneet pitkän kuljetuksen aikana matkalla Australiaan. Tuohon aikaan Melbournen alueella oli käynnissä kultakuume, joten siellä oli paljon varakkaita, mutta sivistymättömiä ihmisiä. Paikalliset kauppiaat päättivät käyttää hyväkseen uusrikkaita ja heidän kouluttamattomia makuasteja. Kauppiaat sekoittivat vaurioituneet suklaakonvehdit vaahtokarkkien, pähkinöiden ja muiden täytteiden kanssa ja myivät sen eteenpäin - arvaat varmaan - nimellä Rocky Road. Nimi sopi täydellisesti tuotteelle, jonka suklaat ja muut ainekset matkasivat pitkä kivisen tien (rocky road) valmistajalta saapuakseen odottamassa olevien herkkusuiden luokse.

Dawn[®]
LEIPURIN[®]



ROCKY ROAD

DAWN-TUOTTEET

950401 CAKE BROWNIE-MIX
950534 SANATINE STABIL
950409 SILVIA MARENKI-MIX
950481 TUMMASUKLAANAPPI SAN FELIPE
950471 GLACAGE SUKLAA

PERUSRESEPTIT

BROWNIE-TAIKINA

1500 g *Cake Brownie-Mix Dawn*
375 g *Vesi*
95 g *Leipurin Rypsiöljy*

VAAHTOKARKIT

150 g *Kuuma vesi*
50 g *Sanatine Dawn*
300 g *Silvia Marenki-Mix Dawn*

SUKLAAKASTIKE

450 g *Vispikerma, laktoositon*
34 g *Glukoosisiirappi*
300 g *Tummasuklaanappi San Felipe Dawn*
120 g *Voi*

TYÖOHJE

BROWNIE-TAIKINA

Sekoita kaikki ainekset 3 minuuttia keskinopeudella. Kaada taikinamassa Ø 180 mm:n kakkuvuokiin (4 kpl). Paista 190°C:ssa 20 minuuttia. Jäähdytyksen jälkeen halkaise kakku kahteen kerrokseen.

VAAHTOKARKIT

Lämmitä vesi 80°C:seen ja lisää joukkoon Sanatine. Sekoita. Lisää joukkoon Silvia marenki-mix ja vatkaa kuohkeaksi. Pursota pitkiä nauhoja pellille, jonka päällä on tomosokeria. Anna kuivua noin 30 minuuttia. Siivilöi nauhojen päälle tomosokeria, jotta nauhat sokeroituvat kokonaan. Leikkaa pieniksi vaahtokarkeiksi.

SUKLAAKASTIKE

Kiehauta vispikerma ja glukoosisiirappi. Lisää joukkoon tummasuklaanapit ja sekoita tasaiseksi samettiseksi massaksi. Kun massan lämpötila on 45°C, lisää voi ja sekoita.

Laita ensimmäisen kakkupohjan päälle suklaakastiketta. Aseta päälle toinen kerros ja kaada päälle suklaakastiketta.

VIIMEISTELY

Koristele kakku Dawnin Glacagella ja vaahtokarkeilla.