



Mansikkakiivikakku

Tämän herkullisen, värikkään mansikkakiivikakun hedelmäinen kiivitäyte sisältää 50 % hedelmää. Kiivitäyte soveltuu mainiosti kahvileipiin ja konditoriatuotteisiin.

MUROTAIKINA

950412	Murotaikina-Mix	1 000 g
930310	Voi	400 g
902015	Munamassa	100 g
921209M	Krokanttistreusseli	100 g
621008	Valkoinen suklaanappi	
562687	Kiivitäyte 50 %	
	Paino yht.	1 600 g

Sekoita kaikki aineet yhteen murotaikinaksi. Kauli 3 mm paksuuteen, nakkaa ja leikkaa 8 x 18 cm kokoisia paloja. Paista noin 180 °C 8 min. Sivele kypsät murotaikinal levyt sulatetulla valkosuklaalla.

Täytä pienemmät silikonivuoat (T486650) kiivitäytteellä ja tasoita. Pakasta täyte ja irrota silikonivuoasta. Säilytä täytepötköt pakastimessa käyttöön asti.

MANSIKKAMOUSSE

920363	Vispikerma	1 000 g
920406	AE Mansikka	200 g
	Vesi	250 g
	Paino yht.	1 450 g

Valmista mansikkamousse ja täytä isommat silikonivuoat (T486642) mansikkamoussella. Jätä sen verran tilaa, että kiivitäyte mahtuu sekaan. Tasoita ja hyödytä pakastimessa. Irrota silikonivuoista.

GLAZE

950474	Belnap	400
	Vesi	300
194114	Vadelmapasta	100
950461	Decorgel Silver	1 000
920420	Décor Gold	
	Paino yht.	1 800 g

Kuumenna Belnap, vesi ja vadelmapasta kiehuvaaksi. Lisää Decorgel Silver. Glaze on sopivaa käyttöön noin 40 asteisena. Glaseeraa jäiset pötköt ja koristele Decor Gold -raidoilla. Leikkaa päädyt ja jaa kolmeen 18 cm osaan. Aseta muropohjille ja koristele.