

Aitienpäiväkakku



AINEKSET

3 kakkua, ø 18 cm

Kakkupohja

500 g Kakkupohja-Mix suklaa
175 g Munamassa
150 g Leipurin rypsiöljy
112 g Vesi

Kookosmurutäyte

200 g Valkoinen suklaanappi
400 g Arabeschi Cocco Snack

Mousse

1 500 g Vispattu kerma
300 g Vesi
300 g Fond persikka-passion

Suklaa Glaze

500 g Valkoinen suklaanappi
500 g Vispikerma
20 g Gelatiini
500 g Leipo Royal Miroir Neutral
Colorgel oranssi ja roosa

TYÖOHJEET

Kakkupohja

Valmista kakkupohjamassa ja jaa 18 cm vuokiin á 300 g. Paista noin 175 °C 20 min.

Kookosmurutäyte

Sulata valkosuklaa ja lisää sekaan Arabeschi. Vala noin 15-16 cm renkasiin ja siirrä kylmään.

Mousse

Valmista mousse ja kaada se 18 cm silikonisiin pallovuokiin. Aseta päälle jäähmetetty täytelevy ja suklaapohja. Jäädytä kakut.

Suklaa Glaze

Lämmitä suklaa glazen kerma ja sulata sekaan temperoitu valkosuklaa. Lisää liotettu gelatiini ja kylmähyttelö. Kaada glaze korkeaan astiaan ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Värjää glaze kahdella eri värillä.

Kuorruta kakut ja koristele.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950406	Kakkupohja-Mix suklaa	12,5 kg
902015	Munamassa	15 kg
970081	Leipurin rypsiöljy	10 l
621008	Valkoinen suklaanappi	10 kg
112489	Arabeschi Cocco Snack	6 kg
920363	Vispikerma	12 l
950428	Fond persikko-passion	5 kg
921230	Leipo Royal Miroir Neutral	5 kg
T023133	Colorgel oranssi	0,1 kg
T023123	Colorgel roosa	0,1 kg