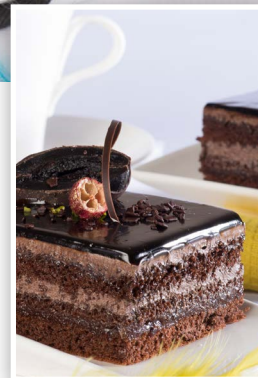


BARON



Kremy typu RUSSEL bez dodatku tłuszczu palmowego

Wyjątkowe, delikatne kremy doskonale do przekładania i dekorowania ciast deserowych, tortów czy rolad. Składniki kremu są tak skomponowane aby nie trzeba było dodawać surowych jaj, a krem pozostaje wyśmienity zachowując wszystkie właściwości prawdziwego kremu deserowego. BARON to kremy proste w przygotowaniu nadające się do zamrażania.



Smak i Tradycja

BARON

Krem typu RUSSEL bez dodatku
tłuszczu palmowego



KREM

RECEPTURA PODSTAWOWA

BARON	1000 g
Masło lub margaryna	1250 g
Woda przegotowana (max. 50°C)	450 g

Sposób wykonania:

Krem Baron wsypać do wody.
Odstawić na około 5 minut.
Następnie dodać tłuszcz (20°C)
i ubijać do uzyskania gładkiej
konsystencji.

Dostępne smaki:

- Kakaowy
- Tiramisu
- Adwokat
- Wanilia
- Coffe Espresso
- Orzechowy
- O smaku śmietankowym
- Kokosowy



SZAFIREK czekoladowo-serowy



BLAT CZEKOLADOWY

CIASTO CZEKOLA- DOWE SOFT	500 g
Olej	200 g
Jaja	175 g
Woda	100 g

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki połączyć na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Wylać na blaszkę i wypiekać w temp. 180°C przez ok 15-20 min.

KREM CZEKOLADOWY

BARON KAKAOWY	250 g
Masło	350 g
Spirytus	15 g
Woda	115 g

Sposób przygotowania:

Połączyć BARON KAKAOWY z wodą, a następnie dodać napowietrzone masło. Wszystko razem wymieszać przez ok. 2 min. Na końcu dodać spirytus.

KREM SEROWO WIŚNIOWY

SUPER ELITA	375 g
SEREK NA ZIMNO	290 g
Wiśnia drylowana z kompotu	900 g
Woda	700 g

Sposób przygotowania:

Śmietanę ubić i połączyć z serem na zimno wcześniej połączonym z wodą. Na koniec dodać odsączone wiśnie i delikatnie wymieszać z masą.

POSYPKA Z CIEMNEJ CZEKOLADY

GRANULKI DEKO- RACYJNE O SM. CIEMNEJ CZEKOLADY	60 g
---	------

Sposób wykonania:

Ściąć delikatnie wierzch blatu, który później wykorzystać do dekoracji w postaci okruszków. Błat przeciąć na dwie warstwy. Na pierwszą warstwę wyłożyć krem czekoladowy i przykryć drugą warstwą ciasta czekoladowego. Schłodzić. Następnie wylać krem serowo-wiśniowy. Na wierzch ciasta przetrzeć okruszki czekoladowe wymieszane z posypką czekoladową. Całość schłodzić.

