



KAROWS FEINE REZEPTE

Romo pyragas



Bus reikalinga 0,500kg biskvito kubelių ir 1,400kg džiovintų biskvito trupinių

Lengvo biskvito pagrindinis receptas

1,000 kg **Hellin Biskuit**, koncentruotas mišinys
biskvitinėms masėms gaminti
1,400 kg **Hellin kvietiniai miltai 550**
1,600 kg **cukrus**
0,800 kg **vanduo**
2,400 kg kiaušiniai
7,200 kg biskvitas

Ingredientus plakite 7-8 minutes.

Sviestinis kremas

0,225 kg **Hellin Kaltkrem Plus**, vanilinio kremo milteliai, skirtikarščiui
atspariems įdarams bandelėms, pyragams ir kt. kepiniams gaminti
0,525 kg vanduo
0,010 kg **Karow Vanille-Extrakt Nr. 590, vanilliekstrakt**

1,000 kg **Debic Butter Cream**, sviestas
1,710 kg masė

Hellin Kaltkrem Plus išplakti su vandeniu ir vanilės ekstraktu.
Sviestą išplakti iki putų ir palaipsniui įmaišyti paruoštą šaltą kremą.

Romo rutuliukų masė

1,720 kg sviestinis kremas
1,400 kg biskvito trupiniai
0,100 kg **kakavos milteliai**
0,080 kg **Karow Romo aromatas**
0,300 kg **Eysfrost Vierfrucht / Uogų mikso marmeladas**, džeme 35%
uogų ir vaisių (obuoliai, raudonieji serbentai, slyvos, avietės)
0,500 kg biskvito kubeliai, šviesūs, minkšti 1x1cm
4,100 kg masė

Produktus sumaišyti, po to atsargiai įmaišyti biskvito kubelius. Masę pastatyti šaltai.

Paruošimas

Iš romo rutuliukų masės formuoti 0,050kg rutuliukus, apvolioti šokoladiniais pabarstukais ir įdėti į pralinės kapsulę. Kitas variantas galėtų būti romo skonio pyragėliai: masę tepti ant iškepto trapios tešlos pagrindo 40x60cm ir padengti šokolado glazūra.

