

Recepture za izradu:

Voćnog kolača

www. **Konding** .hr

d.o.o. za konditorski inženjering

Majstorska 3, 10000 Zagreb, Croatia

info: 0800 600 808

tel: +385 (0)1 2409440

fax: + 385 (0)1 2409148

MB: 0265721

Voćni kolač



Predpriprema – Smrznuti voćni sloj:

Sastojci:

Pasterizirani voćni pire jagoda RAVIFRUIT .. 1000g

Paloma Bavarois Neutre Puratos 220g

Način pripreme:

1/3 pirea zagrijati do temperature 40°C. Umiješati Paloma Bavarois Neutre u pire, te nakon toga dodati ostatak. Uliti u kalup koji je u promjeru manji 2cm od kalupa koji ćemo koristiti za tortu. Tako ispunjeni kalup smrznuti, te smrznutog koristiti.

Predpriprema – Prhko tijesto:

Sastojci:

Brašno 300g

Argenta Cake Puratos 300g

Šećer u prahu 100g

Badem u prahu PATISFRANCE 100g

Način pripreme:

Sve sastojke mješati mikserom s nastavkom za tijesto laganom brzinom 2 minute. Izrezati tijesto u obliku torte. Pecite 5 minuta na temperaturi 170°C u ventiliranoj pećnici. Poslije pečenja pustiti da se ohladi.



ZAGREB – VARAŽDIN - SLAVONSKI BROD – OSIJEK – DUBROVNIK – SPLIT – ZADAR - RIJEKA - PULA

Predpriprema – Boje za čokoladu:

Sastojci:

Kakao maslac u granulama *Belcolade* 500g
Chocolat lait *Belcolade* 200g
Boja u prahu 6-7g

Način pripreme:

Kakao maslac otopiti na pari (temperatura do 70°C), te dodati temperiranu mliječnu čokolada, izmješati i dodati boju. Tako pripremljenu boju spremiti u plastičnu posudu s poklopcem i čuvati na sobnoj temperaturi. Zagrijati prije uporabe.

Izrada kolača:

Sastojci:

Paloma Bavarois Neutre *Puratos* 250g
Mlijeko 250g
Slatko vrhnje Maestro..... 1000g
Pannacrema limun *PreGel* 40g

Način pripreme:

Izmješati 250g mlijeka i 40g pannacreme limun do temperature 40°C, te umiješati Paloma Bavarois Neutre. Slatko vrhnje lagano istući i dodati pripremljenu smjesu, te mješati na laganoj brzini 1 minutu.

Na biskvit koji smo prethodno pripremili postavimo kalup te u njega smjestimo polovicu pripremljene kreme od limuna. Nakon toga smjestimo prethodno pripremljeni smrznuti voćni sloj. S ostatakom limunove kreme izradimo završni sloj.

Dekoracija:

Sastojci:

Chocolat blanc *Belcolade* 150g
Razno voće po izboru 300g

Način pripreme:

Nanijeti kistom tanki sloj unaprijed pripremljene boje od kakao maslaca, te pustiti da se osuši. Temperiranu čokoladu nanijeti u tankom sloju na plastičnu foliju adekvatnih dimenzija odabranog kalupa, te pustiti da čokolada izgubi sjaj (ne pustiti da očvrсне!), te formirati čokoladu oko gotove torte. Dekorirati s voćem po izboru.

