

Ombré torta s MELLA-GOLDEN-RÜHR i MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Recept za 6 komada (18 cm Ø)

Podloga:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	1,500 kg
Jaje, cijelo	1,200 kg
Voda	0,100 l
Ukupno	2,800 kg

Vrijeme zamjesa: 3 – 4 min

Dijeljenje: 0,270 kg (po kalupu)

Upute za rad: Miksajte sve sastojke zajedno i dodajte boju cca po 0,550 kg smjese u željenim nijansama. Podijelite svaku smjesu na dva kalupa i stavite peći.

Temperatura pečenja: 180 – 190° C

Vrijeme pečenja: 20 – 25 min

Vanilija krema:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,700 kg
Voda	1,600 l

Maslac, omekšani	1,300 kg
<hr/> Ukupno	<hr/> 3,600 kg

Vrijeme mućenja: 4 – 5 min

Dijeljenje: 0,600 kg

Upute za rad: Za vanilija kremu miješajte MELLA-BOURBON-VANILLEKREM s vodom i postepeno umiješavajte maslac. Svaku od ohlađenih podloga presjecite na 3 dijela i spojite u tortu tako da između rasporedite 0,100 kg vanilija kreme po podlozi. Obložite toru s ostatkom vanilija kreme (po želji dodajte različite nijanse boje), ostavite da se ohladi i ukasite po želji.