

## DOSKONAŁE NA SYLWESTRA I BANKIETY



### Czekoladowa babeczka z kremem kakaowym

#### KOMPOZYCJA

Ciasto Creme Cake Base Chocolate  
Krem o smaku czekoladowym toffee

#### SKŁAD

1000 g Dawn Creme Cake Base Chocolate  
350 g jaja  
300 g olej roślinny  
225 g woda  
1100 g śmietanka 36%  
220 g Dawn Fond Czekolada  
220 g woda  
400 g Irca Toffee D'Or Caramel

#### PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 1 minutę na niskich obrotach, następnie 3 minuty na średnich obrotach. Masę wyłożyć do papilotek do połowy wysokości. Babeczki wypiekać w temperaturze 190°C, przez 30-35 minut. Śmietankę ubić. Fond dokładnie wymieszać z wodą o temperaturze 20°C, następnie połączyć z ubitą śmietaną. Krem szprycować na wystudzone babeczki od razu po przygotowaniu. W środek rozetki z kremu wszprycować karmel.

### Czekoladowa babeczka z kremem o smaku białej czekolady

#### KOMPOZYCJA

Ciasto Creme Cake Base Chocolate  
Irca Fruttidor Lampone

#### SKŁAD

1000 g Dawn Creme Cake Base Chocolate  
50 g jaja  
300 g olej roślinny  
225 g woda  
1100 g śmietanka 36%  
220 g Dawn Fond Biała Czekolada  
220 g woda  
500 g Irca Fruttidor Lampone

#### PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 1 minutę na niskich obrotach, następnie 3 minuty na średnich obrotach. Masę wyłożyć do papilotek do połowy wysokości. Babeczki wypiekać w temperaturze 190°C, przez 30-35 minut. Śmietankę ubić. Fond dokładnie wymieszać z wodą o temperaturze 20°C, następnie połączyć z ubitą śmietaną. Krem szprycować na wystudzone babeczki od razu po przygotowaniu. W środek rozetki z kremu wszprycować nadzienie malinowe.





## Czekoladowe muffiny z toffee

### KOMPOZYCJA

Ciasto Creme Cake Base Chocolate, nadzienie toffee

### SKŁAD

1000 g Dawn Creme Cake Base Chocolate

350 g jaja

300 g olej roślinny

225 g woda

500 g Jabex Toffee Filling

### PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 1 minutę na niskich obrotach, następnie 3 minuty na średnich obrotach. Opcjonalnie można dodać 200 g Dawn Chocolate Chunks lub Irca Pepita. Masę wyłożyć do papilotek do 2/3 wysokości, o środka wsypać toffee filling. Muffiny wypiekać w temperaturze 190°C, przez 30-35 minut.



## Czekoladowe muffiny z maliną

### KOMPOZYCJA

Ciasto Creme Cake Base Chocolate, nadzienie malinowe

### SKŁAD

1000 g Dawn Creme Cake Base Chocolate

350 g jaja

300 g olej roślinny

225 g woda

500 g Jabex Malina 50% w żelu termostabilnym

### PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 1 minutę na niskich obrotach, następnie 3 minuty na średnich obrotach. Opcjonalnie można dodać 200 g Dawn Chocolate Chunks lub Irca Pepita. Masę wyłożyć do papilotek do 2/3 wysokości, do środka wsypać nadzienie malinowe. Muffiny wypiekać w temperaturze 190°C, przez 30-35 minut.



## Czekoladowe muffiny z kremem gianduja

### KOMPOZYCJA

Ciasto Creme Cake Base Chocolate, krem Nocciolata Premium 30%

### SKŁAD

1000 g Dawn Creme Cake Base Chocolate

350 g jaja

300 g olej roślinny

225 g woda

500 g Irca Krem Nocciolata Premium 30%

### PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki płaskim mieszadłem przez 1 minutę na niskich obrotach, następnie 3 minuty na średnich obrotach. Opcjonalnie można dodać 200 g Dawn Chocolate Chunks lub Irca Pepita. Masę wyłożyć do papilotek do 2/3 wysokości, do środka wsypać nadzienie nocciolata. Muffiny wypiekać w temperaturze 190°C, przez 30-35 minut.