

Muzlu Rulo Pasta



KEK YAPILIŐI

Bütün malzemeler mikserde 8 dk yüksek hızda çırpılıp tepsiye istenilen yükseklikte dökülür.

Konveksiyonlu fırında 190 C'de 7-8 dk

Taş taban fırında 210 C'de 8-9 dk pişirilir.

Kek için Malzemeler

Tegral Savoie	1000g
Su	200g
Yumurta	1000g
Mixo	10g

KREMA YAPILIŐI

Cremyvit ve su mikserde orta hızda 4 dk çırpılır. 1 dk dinlendirdikten sonra Whippak ilave edilip 3 dk daha hızlı devirde çırpılır.

Krema için Malzemeler

Cremyvit	400g
Su	1000g
Whippak	150g

PASTANIN YAPILIŐI

Hazırlanan sarma kekin üzerine krema sürölüp muz konulur ve daha sonra kek sarılır. İstenilen ebatlarda kesilip üzerine pudra şekeri elenir ve isteğe göre dekore edilir.

Muzlu Rulo Pasta

Muz ve kremanın mükemmel birleşimi. Yumuşak pandispanya ve krema ile lezzetlendirilmiş bu pastaya asla hayır diyemeyeceksiniz.



Raf Ömrü:
2 gün

Whippak

Bitkisel Şanti

- ✓ Mükemmel hacim
- ✓ Lezzet

Tegral Savoie

Pandispanya Miksi

- ✓ Kullanıma hazır
- ✓ Donmaya ve çözünmeye dayanıklı
- ✓ Mükemmel yapı ve taşıyıcılık

Cremyvit

Pastacılık Kreması

- ✓ Özel lezzet
- ✓ Özel yapı
- ✓ Donmaya çözünmeye dayanıklı
- ✓ Pişmeye dayanıklı

Müşteri Avantajları

- ✓ Yüksek kalite
- ✓ Standart ürün
- ✓ Daha az atık

Tüketici Avantajları

- ✓ Yeme kolaylığı
- ✓ Mükemmel lezzet
- ✓ Standart kalite