



Creating

New

Traditions

By Dawn since 1920

*Crafted with tradition,
baked with passion!*



**SALVIA-VALKOSUKLAA-
VADELMAKAKKU**

Dawn[®]



Creating

New

Traditions

By Dawn since 1920



SALVIA-VALKOSUKLAA-VADELMAKAKKU

AINEKSET

6 kakkua, ø 18 cm

- 400 g Rapea kakkupohja
- 900 g Vadelmahyydyke
- 2100 g Salvia-valkosuklaamousse

RESEPTIT

Kakkumuru

- 1000 g Dawn Kakkupohja-Mix
- 250 g Voi

Kakkupohjassa

- 1000 g Dawn Kakkupohja-Mix
- 350 g Kananmuna
- 300 g Kasviöljy
- 225 g Vesi

Vadelmahyydyke

- 500 g Dawn Delifruit Vadelma
- 70 g Vesi
- 50 g Sokeri
- 15 g Dawn Sanatine

Salvia-valkosuklaamousse

- 150 g Dawn Hyydykejauhe Fond Neutral
- 500 g Juokseva kerma
- 500 g Dawn Valkosuklaanappi
- 500 g Vispattu kerma
- 5 g Pilkottu tuore salvia
- 5 g Pastarom vanilja

TYÖOHJEET

Sekoita Dawn Kakkupohja-Mix ja voi muruksi.

Painele muru leivinpaperilla vuorattuun halkaisijaltaan 16 cm vuokaan.

Pursota kakkupohjassa murun päälle ja paista.

LÄMPÖTILA: 190 °C

AIKA: noin 15–18 minuuttia

Kiehauta vesi ja lisää sokeri-Sanatine seos.

Sekoita seos hyvin yhteen Dawn Delifruit Vadelman kanssa. Kaada 1 cm kerros ø 16 cm silikonivuokiin ja pakasta.

Aseta kakkupohjat ø 18 cm rengasvuokiin.

Pursota pohjien päälle pieni määrä moussea ja aseta päälle vadelmahyydykkeet.

Täytä rengas moussella ja pakasta.

Glaseeraa halutessasi ja koristele.

Tuotenumero	Tuote	Määrä
950395	Kakkupohja-Mix	12,5 kg
950448	Delifruit vadelma	3 x 2,7 kg
950534	Sanatine, stabilointiaine (erikseen tilattava tuote)	2 x 2,5 kg
950427	Hyydykejauhe Fond Neutraali	20 kg
950480	Cabo Blanco valkosuklaanappi (erikseen tilattava tuote)	5 kg
194108	Pastarom vanilja	1 kg