



Παντεσπάνι

No Added Sugar Cake Base DAWN	1.000 γρ.
Αυγά	600 γρ.
Λάδι	120 γρ.
Νερό	200 γρ.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα για 6 λεπτά στην 3^η ταχύτητα. Σε λαμαρίνα 40 * 60 εκ. δημιουργούμε με τη βοήθεια σακούλας ζαχαροπλαστικής δίσκους στην επιθυμητή διάμετρο.

Ψήσιμο:

Σε αερόθερμο φούρνο στους 190°C ή σε ταμπαντώ στους 210°C για ±10 λεπτά.

Μους Βανίλια

Γάλα 3,5% ELLE&VIRE	250 γρ.
Nevia FABRI	300 γρ.
Αρίτο Βανίλια BAKELS	10 γρ.
Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE&VIRE	700 γρ.
Φύλλα Ζελατίνης (μαλακωμένα)	10 γρ.

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το γάλα και το Nevia μαζί με το Αρίτο Βανίλια για 4 λεπτά. Συμπληρώνουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να δέσουν τα υλικά. Τέλος, ενσωματώνουμε μαλακωμένα και λιωμένα τα φύλλα ζελατίνης.

Μους Σοκολάτα

Γάλα 3,5% ELLE&VIRE	350 γρ.
Delipaste Σοκολάτα FABBRI	110 γρ.
Nevia FABBRI	330 γρ.
Αρίτο Πορτοκάλι BAKELS	5 γρ.
Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE&VIRE	750 γρ.
Φύλλα Ζελατίνης (μαλακωμένα)	8 γρ.

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το γάλα και το Nevia μαζί με το Delipaste Σοκολάτα και το Αρίτο Πορτοκάλι για 5 λεπτά. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να δέσουν τα υλικά. Τέλος, ενσωματώνουμε μαλακωμένα και λιωμένα τα φύλλα ζελατίνης.

Επικάλυψη Βανίλια

Κρέμα Γάλακτος 35% ELLE&VIRE	1.000 γρ.
Nevia FABBRI	250 γρ.
Φύλλα Ζελατίνης (μαλακωμένα)	18 γρ.

Αναδεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δέσουν ελαφρώς. Εκεί συμπληρώνουμε τα φύλλα ζελατίνης και ομογενοποιούμε με beamer.

Μοντάρισμα

Σε τσέρκι με το επιθυμητό μέγεθος τοποθετούμε ένα φύλλο ψημένο Παντεσπάνι. Στη συνέχεια απλώνουμε μια στρώση Μους Βανίλια. Τοποθετούμε ένα ακόμα φύλλο ψημένο Παντεσπάνι και απλώνουμε μια στρώση Μους Σοκολάτα. Τοποθετούμε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει το γλυκό, ξεφορμάρουμε και επικαλύπτουμε με Επικάλυψη Βανίλια.