



ALFAPRO

Ginger cake

INGREDIENTS

155 g	CLASSIC GINGERBREAD SET	70 g	RAPESEED OIL
45 g	EGG MASS	150 g	PRALINE FILLING CRISPY NUT
100 g	PLUM JAM	300 g	CREAM WITHOUT CARRAGEENAN GELATIN
60 g	SNACKOLOSİ SPECULOOS FABBRI	6 g	GELATIN
40 g	WATER	20 g	COCOA



A METHOD OF PREPARING

- 1** Combine the gingerbread with water, oil and eggs and mix with a flat stirrer approx. 3 min. Pour the resulting cake into a round form about 22 cm. Bake at about 200 degrees Celsius for 20 minutes.

After cooling, cut in half so that you have two discs of approx. 1 cm each.
- 2** The first bottom is put into the mold, lubricate with heated praline filling, the second bottom is lubricated with dowels, turn over and put on the praline filling.
- 3** Whisk the cream, dip the gelatin in water, at the end of whisking add Snackolos Fabbri and warm gelatin, mix and put on the bottom of the gingerbread filling and smoothing the whole form.
- 4** From the rest of the cream we spray using a round cake tip pattern at will.

We sprinkle cocoa.



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



Bon appétit!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

