



Whippo

Bianca

Şanti Toz Karışımı

 **Whippo Bianca'nın**
kolay sürülebilir kıvamı **sıvamaya** ve **pasta**
dekorasyonunda kullanmaya uygundur.
Uygulama esnasında ya da sonrasında **çatlama**
yapmadığı için eseriniz **hem eşsiz lezzetini**
hem de ihtişamlı görüntüsünü
uzun süre korur.

Limonlu Tart

Hamur

Pudra Şekeri	180	gr
Toz Badem	60	gr
Un	470	gr
Tuz	4	gr
Yumuşak Tereyağ	240	gr
Yumurta	100	gr

Dekorasyon

Presta Limon Dolgu Kreması

Whippo Bianca Toz Şanti

Hazırlanışı

Hamur için, tüm malzemeler yoğurulur ve buzdolabında 60-90 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur merdane yardımı ile açılarak tart kalibine koyulur ve 160°C fırında 20 dakika pişirilir.

Whippo Bianca için, 2000 gr su (10-15°C) mikser haznesine koyulup 1000 gr Whippo Bianca toz şanti karışımı eklenir ve çırpmalı teli yardımı ile 1 dakika düşük-orta, 5 dakika yüksek hızda çırılır.

Dekorasyon için, pişen tartın üzerine Presta Limon dolgu kreması sürürlür. Tek kullanımlık şanti torbası kullanılarak **Whippo Bianca** toz şanti ile dekore edilir.

