

Mazurek z białym makiem o smaku czekoladowym

ciasto kruche

PÓŁKRUCHE BLACK	1.000 g
Margaryna 80 %	400 g
Jaja	150 g
łącznie ciasto kruche	1.550 g

Masa z białego maku

NADZIENIE Z BIAŁEGO MAKU	750 g
Cukier	380 g
Białko, płynne	270 g
Mąka pszenna typ 550	120 g
Syrop glukozowy lub skrobiowy	200 g
łącznie Masa z białego maku	1.720 g

warstwa owocowa

Nadzienie wiśniowe	250 g
łącznie warstwa owocowa	250 g

Nadzienie

KIDDY CHOCO	750 g
Margaryna 80 %	200 g
Syrop glukozowy lub skrobiowy	150 g
łącznie Nadzienie	1.100 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Mazurek z białym makiem o smaku czekoladowym

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wymieszać na średnim biegu miksera

do jednolitej konsystencji. Ciasto rozwałkować, wyciąć

okrągłe spody \varnothing 12 cm i wypiec.

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 10 minut

KOMPLET Nadzienie z Białego Maku wymieszać na wolnym biegu z cukrem i białkiem. Pod koniec mieszania dodać mąkę pszenną. Masę odstawić do spęcznienia. Gotową masę szprycować na krążki z ciasta kruchego tworząc ramkę. Wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

czas pęcznienia masy: 20 minut

temperatura wypieku: 200 °C

czas wypieku: 15-20 minut

Syrop glukozowy zagotować, gorącym syropem przesmarować wzór z masy makowej.

Nadzienie wiśniowe podgrzać i nanieść na środek ostudzonych mazurków.

Margarynę zagotować z syropem glukozowym i połączyć z KOMPLET Kiddy Choco. Przystudzić i rozlać na

środek mazurków wypełniając cały wolny środek.

Mazurki udekorować dowolnymi elementami dekoracyjnymi z czekolady i cukru.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

