

Babka Karmelowa-Mocca

ciasto karmelowe

KARMELOWE SOFT	1.000 g
Jaja	450 g
Olej	450 g
Woda	100 g
Kawa, rozpuszczalna	15 g
łącznie ciasto karmelowe	2.015 g

Ciasto jasne

SOFT SAND	550 g
Jaja	250 g
Olej	220 g
Woda	60 g
łącznie Ciasto jasne	1.080 g

Dekoracja

KIDDY WEISS LOW TRANSFAT	180 g
łącznie Dekoracja	180 g

wykonanie:

Wykonanie: forma 7 x 17 cm

Składniki ciasta karmelowego oprócz kawy wymieszać

płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.

Połowę masy wymieszać z kawą rozpuszczalną i nałożyć

na spód formy. Na wierzch nałożyć ciasto karmelowe bez kawy.

czas mieszania: 5 minut

naważka ciasta kawowego: 140 g

naważka ciasta karmelowego: 140 g

Składniki ciasta jasnego wymieszać płaskim mieszadłem

na średnim biegu miksera. Ciasto nałożyć na ciasto karmelowe. Środek babki naciąć skrobką namoczoną w



oleju roślinnym i wypiec.

czas mieszania ciasta: 4 minuty

naważka ciasta jasnego: 150 g

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 45 minut

KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić i nanieść na wierzch ostudzonej babki. Dekorować w dowolny sposób.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz