Tarta Leśne Runo

Blat kruchy ciemny	
PÓŁKRUCHE BLACK	1.000 g
KIDDY WEISS LOW TRANSFAT	750 g
Margaryna 80 %	400 g
Jaja	100 g
łącznie Blat kruchy ciemny	2.250 g
Biszkopt szpinakowy	
CYTRYNOWE SOFT	750 g
Jaja	350 g
Olej	350 g
Szpinak mrożony	150 g
łącznie Biszkopt szpinakowy	1.600 g
Krem o smaku śmietankowym	
GOURMET KREM ROYAL	700 g
Woda (ok. 15°C)	1.700 g
łącznie Krem o smaku śmietankowym	2.400 g
Żelka malinowa	
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	50 g
SAFTBINDER	50 g
Woda 45°C	200 g
Cukier	100 g
Maliny mrożone	600 g
łącznie Żelka malinowa	1.000 g
Dekoracja	
Dowolne owoce świeże	600 g
łącznie Dekoracja	600 g
Żel do owoców	
GLANZ KLAR 20	10 g
Cukier	100 g
Woda	400 g
łącznie Żel do owoców	510 g

Zdobredo upieczesz miłego!

info@komplet.com
www.komplet.com

Tarta Leśne Runo

wykonanie:

Wykonanie: 8 sztuk fi 20 cm

Składniki ciasta kruchego oprócz KOMPLET Kiddy Weiss połączyć i wymieszać do jednolitej konsystencji.

Ciasto rozwałkować na blat o wymiarach 40 x 60 cm i wypiec.

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 15-20 minut

Ostudzony blat pokruszyć i przetrzeć przez sito, wymieszać z rozpuszczonym KOMPLET Kiddy Weiss.

Gotową masą wyłożyć formy do tart, dociskając mocno boki i spód.

Szpinak rozmrozić i zmielić blenderem, dodać pozostałe składniki biszkoptu wymieszać płaskim mieszadłem na

średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 4 minuty

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 15 minut

Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę i wykroić

8 krążków o średnicy 16 cm. Skrawki ciasta pozostawić do dekoracji.

Składniki kremu o smaku śmietankowym napowietrzyć na szybkim biegu miksera gęstym mieszadłem.

Część kremu (150 g) nanieść na spód ciemnych korpusów,

przykryć zielonym biszkoptem i ponownie rozsmarować w ilości (50 g) na wierzch. Z pozostałego kremu

wykonać za pomocą okrągłego zdobnika ramkę na brzegu tarty.

czas ubijania: 4 minuty

Maliny zagotować z wodą i wymieszać z pozostałymi składnikami. Ostudzoną żelkę malinową rozlać na środek tart. Ułożyć świeże owoce i udekorować gorącym żelem (składniki żelu wymieszać i zagotować).

Pomiędzy owoce ułożyć kawałki zielonego biszkoptu.

Z dobrego upieczesz miłego!

info@komplet.com
www.komplet.com