Figa z makiem i kremem

Ciasto

MAKÓWKA	1.000 g
Margaryna	300 g
Jaja	550 g
Woda	150 g
Jabłka prażone, kostka	500 g
Figi, suszone	250 g
łącznie Ciasto	2.750 g

Krem

CREME PATISSIERE FÜLL	400 g
Woda 18°C	1.000 g
łącznie Krem	1.400 g

Polewa

KARMELOWA BAZA	500 g
Woda	700 g
Miód	300 g
łącznie Polewa	1.500 g

Dekoracja

Figi, suszone	125 g
Czekoladowe elementy	75 g
łącznie Dekoracja	200 g

wykonanie:

Wykonanie: 5 sztuk forma od makowca

Figi pokroić i zalać letnią wodą na 1 godzinę. KOMPLET Makówkę wymieszać z margaryną, jajami i wodą płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać jabłka i namoczone figi. Masę nałożyć do natłuszczonej formy od makowca i wypiec.

Czas mieszania: 8 minut

Naważka na sztukę: 550 g

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: 40 minut

Składniki kremu wymieszać na średnim biegu za pomocą gęstego mieszadła. Krem nanieść na ostudzone ciasto, za pomocą worka z okrągłym zdobnikiem, w postaci wałków. Całość schłodzić.

Czas ubijania: 4 minuty

Naważka na sztukę: 250 g

KOMPLET Bazę Karmelową wymieszać z wodą, a następnie z miodem. Ostudzoną masą oblać mocno schłodzone ciasto z kremem.

Dekorować pozostałym kremem, kawałkami fig i elementami czekoladowymi.

Zdobredo upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com