

Kruche Toffi z kremem i bakaliami

Ciasto kruche toffi

TOFFI SOFT	1.750 g
Margaryna 80 %	550 g
Mąka pszenna typ 550	450 g
Jaja	250 g
łącznie Ciasto kruche toffi	3.000 g

Krem

KREM IDEAL (10KG)	800 g
Woda	2.000 g
Cukier puder	100 g
Margaryna 80 %	500 g
Masło	300 g
łącznie Krem	3.700 g

Nadzenie

Twarde nadzienie owocowe	200 g
łącznie Nadzienie	200 g

Warstwa karmelowa z bakaliami

KARMELOWA BAZA	500 g
STABILIZATOR POMARAŃCZOWY	100 g
Woda ok. 100°C	500 g
Śmietanka 30%	500 g
Rodzynki namoczone	250 g
Skórka pomarańczowa, kandyzowana	100 g
migdały (płatki prażone)	150 g
łącznie Warstwa karmelowa z bakaliami	2.100 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego potęczyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić do konsystencji ciasta kruchego.



Gotowe ciasto rozwałkować na trzy blaty, nakłuć i wypiec.

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 12 minut

KOMPLET Krem Ideal wymieszać z wodą, następnie po-

łączyć z napowietrzoną margaryną, masłem i cukrem pudrem.

Gotowym kremem przełożyć trzy blaty kruche.

Nadzienie owocowe rozsmarować na wierzch ciasta kruchego.

KOMPLET Bazę Karmelową, KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy wymieszać z wodą i śmietanką. Dodać bakalie, masę wylać na wierzch ciasta.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!