Rolada makowa z kremem brulee

Blaty makowe - 3 sztuki 40x60 cm

MAKÓWKA	1.500 g
B+S	150 g
Jaja	1.350 g
Woda	300 g
Mąka pszenna typ 550	150 g
łącznie Blaty makowe - 3 sztuki 40x60 cm	3.450 g

Krem Brulee

KOMPLET CREME BRULEE	650 g
Mleko 2%	1.650 g
Śmietanka 30%	1.650 g
Masło	450 g
łącznie Krem Brulee	4.400 g

warstwa owocowa

STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	220 g
Nadzienie morelowe (gęste)	1.000 g
Woda ok. 100°C	1.000 g
łącznie warstwa owocowa	2.220 g

Dekoracja

KIDDY WEISS	600 g
KIDDY CHOCO	20 g
Olej	60 g
Barwnik spożywczy, pomarańczowy	1 g
Posypka z czekolady deserowej	250 g
łącznie Dekoracja	931 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatów makowych połączyć i wymieszać za pomocą gęstego mieszadła na szybkim biegu miksera.

Gotowe ciasto rozsmarować na trzy papiery do pieczenia i wypiec. Z ostudzonych blatów należy skroić zapieczoną skórkę.

Z blatów makowych wykroić 10 prostokątów 25 x 15 cm i 10 prostokątów 25 x 5 cm. Większymi prostokątami należy wyłożyć formy do makowca.

czas mieszania: 7 minut

temperatura pieczenia: 240 °C

czas pieczenia: 7 minut

Mleko, śmietankę zagotować i wymieszać z KOMPLET Kremem Brulee, ponownie zagotować. Dodać masło i mieszać do całkowitego rozpuszczenia. Ciepły i luźny krem rozlać do form z blatami makowymi. Pozostawić do lekkiego ostudzenia w temperaturze pokojowej.

naważka na sztukę: 440 g

KOMPLET Stabilizator Neutralny wymieszać z wodą, następnie z nadzieniem morelowym. Masę ostudzić i rozlać na wierzch kremu brulee. Przykryć węższym paskiem blatu makowego. Ciasto schłodzić.

naważka na sztukę: 220 g

KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić i wymieszać z olejem i barwnikiem. Gotową polewą oblać rolady. Boki udekorować posypką czekoladową, a wierzch KOMPLET Kiddy Choco i KOMPLET Kiddy Weiss.

Z dobrego wpiecz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com