

Jesienno-orzechowy pejzaż z jabłkami

Ciasto orzechowe o smaku miodowym

MAYA SOFT	1.250 g
ORZECHOWE SOFT	750 g
KREM DANIELA (10KG)	150 g
Olej	600 g
Jaja	700 g
Woda	200 g
Marchewka, świeża, tarta	700 g
łącznie Ciasto orzechowe o smaku miodowym	4.350 g

Krem

KREM DANIELA (10KG)	400 g
Woda	1.000 g
łącznie Krem	1.400 g

Dekoracja

Jabłka prażone	1.000 g
Orzechy włoskie siekane	150 g
Kruszonka	800 g
łącznie Dekoracja	1.950 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta orzechowego, oprócz marchwi połączyć i wymieszać na średnich obrotach miksera płaskim

mieszadłem, pod koniec mieszania dodać startą marchew.

Ciasto wyłożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wyrównać.

czas mieszania: 3 minuty

Składniki kremu wymieszać gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera.



Krem nanieść na wierzch ciasta w postaci kratki za pomocą rękawa cukierniczego.

Wolne przestrzenie wypełnić prażonym jabłkiem, na całość równomiernie rozsypać kruszonkę i orzechy.

Ciasto wypiec.

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 50 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com