

Kostka makowa z kremem i powidłami

Błat makowy

MAKÓWKA	1.000 g
Jaja	500 g
Woda	400 g
Margaryna 80 %	400 g
łącznie Błat makowy	2.300 g

Syrop cukrowy

Cukier	400 g
Woda	600 g
spirytus	100 g
łącznie Syrop cukrowy	1.100 g

warstwa owocowa

STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	200 g
STABILIZATOR MALINOWY	200 g
Powidła śliwkowe	1.500 g
Woda ok. 100°C	1.400 g
łącznie warstwa owocowa	3.300 g

Krem z percepanem

KREM DORINO RSPO-MB	800 g
KREM VOLU WHITE	200 g
PERSIPAN MAKRONENMASSE	250 g
Woda 18°C	2.000 g
łącznie Krem z percepanem	3.250 g

Żelka o smaku czekoladowym

BAZA DARK	600 g
Śmietanka 30%	500 g
spirytus	60 g
Woda ok. 100°C	300 g
łącznie Żelka o smaku czekoladowym	1.460 g



Z dobrego upieczenia jest lepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com

Kostka makowa z kremem i powidłami

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatu mاکowego połączyć i za pomocą płaskiego mieszadła wyrobić na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec.

Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę.

czas mieszania: 10 minut

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 25 minut

Składniki syropu wymieszać. Gotowym syropem nakropić blat mاکowy.

KOMPLET Stabilizator Neutralny i KOMPLET Stabilizator

Malinowy wymieszać z wodą i powidłami. Masę ostudzić i wylać równomiernie na ciasto mاکowe, schłodzić.

Wodę wymieszać na szybkim biegu miksera z KOMPLET

Kremem Dorino i KOMPLET Kremem Volu White. Pod koniec mieszania dodać KOMPLET Masę Percepanową.

Gotowy krem w ilości 2.000 g rozsmarować na zastygniętą warstwę owocową, pozostałą część nanieść w

postaci prostych rozetek na wierzchu, ciasto schłodzić.

czas ubijania kremu: 3 minuty

KOMPLET Bazę Dark wymieszać z ciepłą wodą, następnie

ze śmietanką i spirytusem, schłodzoną żelkę rozlać na wierzch kremu. Ciasto udekorować według uznania.



Z dobrego upieczenia jest lepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com