

Malinowy Obłoczek

Błat

LATINO	1.200 g
Olej roślinny	600 g
Jaja	600 g
łącznie Błat	2.400 g

Beza

BEZY-MERINGUE	100 g
Cukier	500 g
Woda (50°C)	330 g
Skrobia ziemniaczana	80 g
łącznie Beza	1.010 g

Galaretka

Woda	2.500 g
Galaretka	1.000 g
Maliny mrożone	1.500 g
łącznie Galaretka	5.000 g

Krem

BAZA MLECZNA	700 g
Woda (ok 35°C)	700 g
Śmietanka 30% napowietrzona	700 g
łącznie Krem	2.100 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić przy pomocy płaskiego miesadła przez 5 minut. Z gotowej masy odważyć dwa blaty o masie 1.400 g i 1.000 g. Wypiec blat o masie

1.400 g.

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: około 15 minut

Składniki bezy połączyć i ubić na szybkim biegu miksera



za pomocą różgi. Gotową masę nanieść na surowy blat

o masie 1.000 g. Całość wypiec.

czas ubijania: 5 minut

Przygotować galaretkę, następnie dodać maliny. Tężeją-

cą galaretkę wylać na wypieczony spód o masie 1.400 g.

Wodę połączyć z KOMPLET Bazą Mleczną, następnie ze

śmietanką. Gotowy krem wylać na ściągniętą galaretkę,

na koniec przykryć blatem bezowym.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz na zawsze!