

Cytryniak

CYTRYNOWE SOFT	1.500 g
Olej roślinny	680 g
Jaja	680 g
Woda	150 g
łącznie	3.010 g

Nakropka:

Syrop cukrowy (nakropka)	400 g
łącznie Nakropka:	400 g

Krem cytrynowy

KREM DORINO RSPO-MB	400 g
STABILIZATOR CYTRYNOWY	200 g
Mleko, ciepłe	1.800 g
łącznie Krem cytrynowy	2.400 g

Krem śmietankowo-cytrynowy:

Śmietana, ubita	1.500 g
STABILIZATOR CYTRYNOWY	350 g
Woda zimna	400 g
łącznie Krem śmietankowo-cytrynowy:	2.250 g

Dekoracja

Żółty zamsz czekoladowy	20 g
łącznie Dekoracja	20 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć i wymieszać. Ciasto rozsmarować na blasze po 1.500 g i wypiec.

czas mieszania: 4 minuty

temperatura pieczenia: około 190 °C

czas pieczenia: około 15 minut

Mleko zagotować połączyć z KOMPLET Krem Dorino i KOMPLET Stabilizator Cytrynowy.

Krem wylać na blat cytrynowy i przykryć drugim blatem.



KOMPLET Stabilizator Cytrynowy połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietany.

Gotowy krem wyłożyć na nakropiony blat.

Na wierzchu wykonać dekorację za pomocą ozdobnego

grzebienia w formie podłużnych wałków. Całość udekorować żółtym zamszem czekoladowym.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze.