Owocowe Fale

Ciasto	
DROŻDŻOWE	100 g
Mąka pszenna typ 550	1.000 g
Cukier	130 g
Margaryna/masło (miękkie)	120 g
Drożdże	60 g
Jaja	100 g
Woda	400 g
łącznie Ciasto	1.910 g
Do wałkowania	
Margaryna (do wałkowania)	500 g
łącznie Do wałkowania	500 g
Krem	
KREM IDEAL (10KG)	300 g
Woda	750 g
łącznie Krem	1.050 g
Nadzienie	
Wiśnie w żelu	1.080 g
KIDDY GEL APRIKOSE	405 g
MAGIC FONDANT	135 g
łącznie Nadzienie	1.620 g

Zdobredo upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com

Owocowe Fale

wykonanie:
Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce spiralnej.

czas miesienia: około 2 minuty – wolne obroty

około 6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 24 °C

czas spoczynku: około 15 minut

Następnie przygotować ciasto półfrancuskie metodą

3x3. Składniki kremu ubijać do uzyskania gładkiej konsystencji.

czas ubijania: około 3 minuty

Ciasto półfrancuskie wałkować na grubość 2,5-3 mm

i wielkość 63 x 60 cm, a następnie wyciąć prostokąty

7 x 20 cm. Kęsy ciasta położyć na blasze do bagietek wy-

łożonej papierem do pieczenia i odstawić do garowania.

czas gary około 30-35 minut

Po upływie czasu gary wyszprycować wgłębienie w każ-

dej sztuce kremem i wypiec.

naważka kremu: około 38 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: około 210-220 °C

czas pieczenia: około 20-22 minut

Po wystudzeniu każdorazowo wyszprycować na krem

nadzienie wiśniowe.

Udekorować KOMPLET Kiddy Gel Morelowy i glazurą

KOMPLET Magic Fondant.

naważka:

KOMPLET Kiddy Gel Morelowy 15 g / 1 sztuka

KOMPLET Magic Fondant 5 g / 1 sztuka

Zdobredo upieczenia najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com