

Serniczek pistacjowy

Biskopt czekoladowy

CZEKOLADOWE SOFT	1.000 g
Olej roślinny	600 g
Jaja	500 g
Woda	100 g
łącznie Biskopt czekoladowy	2.200 g

warstwa owocowa

Nadzenie owocowe tropikalne	700 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	60 g
SAFTBINDER	30 g
łącznie warstwa owocowa	790 g

Warstwa serowo-pistacjowa:

STABILIZATOR SM PISTACJA	500 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	100 g
Cukier	450 g
Woda ok. 100°C	450 g
Ser twaróg mielony	1.500 g
Śmietana, ubita	2.200 g
łącznie Warstwa serowo-pistacjowa:	5.200 g

Dekoracja

STABILIZATOR SM PISTACJA	100 g
BAZA MLECZNA	250 g
Woda ok. 100°C	450 g
łącznie Dekoracja	800 g



Z dobrego upieczesz nam serniczek!



info@komplet.com
www.komplet.com

Serniczek pistacjowy

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta czekoladowego połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe ciasto rozsmarować na 1 papier 40/60 cm i wypiec.

Czas mieszania: 3 minuty

Temperatura pieczenia: 190°C

Czas pieczenia: 20 minut

Nadzień owocowe połączyć z KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym i KOMPLET Saftbinderem.

Gotowe nadzienie wyszprycować gładkim zdobnikiem cukierniczym w paski.

Cukier połączyć z KOMPLET Stabilizatorem Pistacjowym i Neutralnym i zalać wrzącą wodą.

Energicznie wymieszać do jednolitej masy. Dodać twaróg, ponownie wymieszać do jednolitej konsystencji.

Do powstałej masy dodać napowietrzoną śmietanę, i wymieszać delikatnie.

Gotową masę wylać na kostkę i wyrównać.

KOMPLET Stabilizator Pistacjowy oraz KOMPLET Bazę Mleczną zalać wrzątkiem, wymieszać do rozpuszczenia i ostudzić.

Powstały mus pozostawić do momentu delikatnego żelowania.

Gotowy mus wylać na wierzchniej warstwie kostki. Udekorować według uznania.



Z dobrego upieczesz nam lepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com