

Tarta z kremem pistacjowym

ciasto kruche

CIASTKA KRUCHE 50	550 g
Jaja	50 g
Margaryna 80 %	50 g
Mąka pszenna typ 550	650 g
łącznie ciasto kruche	1.300 g

Krem pistacjowy (do zapieku):

Mleko 2%	2.100 g
KREM BUDYŃ SM PISTACJA	600 g
KIDDY PISTAZIE SOFTY	800 g
łącznie Krem pistacjowy (do zapieku):	3.500 g

Żelka marakuja-brzoskwinia

STABILIZATOR MARAKUJA-BRZOSKWINIA	240 g
SAFTBINDER	180 g
Woda	1.900 g
Cukier	180 g
łącznie Żelka marakuja-brzoskwinia	2.500 g

Krem pistacjowy

KREM VOLU WHITE	250 g
KIDDY PISTAZIE SOFTY	400 g
Woda (ok. 20°C)	500 g
Ser mascarpone	500 g
łącznie Krem pistacjowy	1.650 g

wykonanie:

Wykonanie: 10 sztuk Ø 20 cm / h 1,5 cm

Składniki połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji.

Gotowe ciasto rozwałkować i nanieść do formy od tart.

naważka ciasta: 200 g / 1 sztuka

Składniki kremu pistacjowego wymieszać i nałożyć na surowe ciasto kruche, wypiec.

naważka kremu: 350 g / 1 sztuka



temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 20-25 minut

Składniki żelki wymieszać i ostudzić, następnie wylać na wierzch ostudzonych tart.

naważka żelki: 250 g / 1 sztuka

KOMPLET Krem Volu White wymieszać z wodą i odstawić do spęcznienia w lodówce na 30 minut. Następnie

wymieszać z serkiem mascarpone i KOMPLET Kiddy Pistacją, ubić na szybkim biegu miksera przez 20 sekund.

Gotowy krem nanieść w dowolny sposób na warstwę ostudzonej tarty.

naważka kremu: 140 g / 1 sztuka

Dekorować elementami czekoladowymi i cząstkami liofilizowanej brzoskwini.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepszy!