

# Monoporcja pistacjowa

## Ciastka kruche migdałowe:

CIASTKA KRUCHE 50	250 g
Mąka pszenna typ 550	350 g
Masło	250 g
Mąka migdałowa	50 g
łącznie Ciastka kruche migdałowe:	900 g

## Krem pistacjowy

śmietana 30%	1.200 g
KIDDY PISTAZIE SOFTY	500 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	170 g
Mleko 2%	300 g
Żelka markuja (gotowa)	400 g
łącznie Krem pistacjowy	2.570 g

## Dekoracja

Zamsz zielony	50 g
KIDDY PISTAZIE SOFTY	800 g
łącznie Dekoracja	850 g

## wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciastka kruchego połączyć. Wywałkować na grubość około 3 mm i wyciąć 24 okrągłe

ciastka na podstawę oraz 24 sztuki ciasteczek w kształ-

cie kwiatka. Ciastka przełożyć na blachę wyłożoną matą

silikonową do pieczenia i wypiec.

czas pieczenia: około 7 minut małe ciasteczka

około 12 minut duże okrągłe ciastka

temperatura

pieczenia: 190 °C

KOMPLET Stabilizator Neutralny rozpuścić w mleku i zagotować, następnie ostudzić, dodać KOMPLET Kiddy Pistację i całość wymieszać z ubitą śmietaną. Powstałym kremem wypełnić foremki, następnie nanieść



żelkę marakuja. Foremki umieścić na około 2 godziny w lodówce, a następnie zamrozić.

Zamrożone monoporcje wyjąć z foremek i udekorować połowę ciastek polewą z KOMPLET Kiddy Pistacja,

a połowę zielonym zamszem. Na wierzchu każdej monoporcji ułożyć kruche migdałowe ciastko w kształcie

kwiatka.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com