

# Rollsy / Rogale pistacjowe

## Ciasto drożdżowe

DROŹDŹOWE	200 g
Mąka pszenna typ 550	2.000 g
Cukier	350 g
Masło lub Margaryna	240 g
Drożdże	120 g
Mleko	1.000 g
Margaryna (do wałkowania)	1.000 g
łącznie Ciasto drożdżowe	4.910 g

## Nadzienie

KIDDY PISTAZIE SOFTY	2.800 g
łącznie Nadzienie	2.800 g

## Polewa

Utwardzony biały surogat czekoladowy	300 g
KIDDY PISTAZIE SOFTY	700 g
łącznie Polewa	1.000 g

## wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta drożdżowego, oprócz tłuszczu, połączyć i wyrobić.

czas mieszania: 4 minuty – wolne obroty

3 minuty – szybkie obroty

temperatura ciasta: 24 °C

Ciasto schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.

Następnie przewałkować z tłuszczem i złożyć na 4 warstwy, schłodzić w lodówce. Ponownie rozwałkować

i złożyć na 3 warstwy. Po kolejnym spoczynku w lodówce gotowe ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm.

Formować w dowolny sposób rogate oraz rollsy w ringach Ø 10 cm.

naważka ciasta



rogale: 70 g / 1 sztuka

rollsy: 100 g / 1 sztuka

Odstawić do wyrośnięcia i wypiec, przed wypiekiem przesmarować rozmąconym jajkiem.

temperatura pieczenia: 210 °C

czas pieczenia: 22 minuty

Ostudzone ciastka nadziać KOMPLET Kiddy Pistacją.

sugerowana naważka: 40 g / 1 sztuka

Składniki polewy rozpuścić i połączyć. Wierzch udekorować polewą pistacjową i posypać prażonymi pistacjami.



info@komplet.com  
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze