

# Rolada pistacjowy ukośnik

## Błat pistacjowy (3 sztuki 40x60 cm)

PISTACJOWE SOFT	1.500 g
Jaja	1.200 g
Olej roślinny	300 g
Woda	150 g

łącznie Błat pistacjowy (3 sztuki 40x60 cm) 3.150 g

## Krem marakuja-brzoskwinia

Śmietanka 30%	400 g
STABILIZATOR MARAKUJA-BRZOSKWINIA	80 g
Woda	100 g

łącznie Krem marakuja-brzoskwinia 580 g

## Krem o smaku pistacjowym:

STABILIZATOR SM PISTACJA	100 g
Woda	125 g
Śmietanka 30%	500 g

łącznie Krem o smaku pistacjowym: 725 g

## Dekoracja-polewa

KIDDY PISTAZIE SOFTY	800 g
Olej roślinny	80 g

łącznie Dekoracja-polewa 880 g

## wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatu pistacjowego połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera.

Gotowe ciasto rozsmarować na 3 papiery do pieczenia i wypiec.

Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę. Ostudzonymi blatami wyłożyć formy do makowców.

temperatura pieczenia: 250 °C

czas pieczenia: 5-7 minut

Wodę wymieszać z KOMPLET Stabilizatorem Marakuja



-Brzoskwinia, a następnie z ubitą śmietanką. Gotowym

kremem wypełnić do połowy formy z ciastem pistacjowym nadając skośny kształt.

Wodę wymieszać z KOMPLET Stabilizatorem o Smaku Pistacjowym, następnie z ubitą śmietaną. Gotowym

kremem wypełnić formy z ciastem pistacjowym i kremem śmietankowym marakuja-brzoskwinia. Wierzch

przykryć paskiem ciasta pistacjowego. Całość schłodzić.

Składniki polewy podgrzać do 50 °C i wymieszać.

Gotową polewą oblać schłodzone rolady. Boki rolady udekorować prażoną kostką pistacjową.



info@komplet.com  
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz na lepsze