

Pistacjowy sernik na zimno

Ciemny blat (40x60 cm)

CIASTO BLACK CAKE	600 g
Jaja	300 g
Woda	50 g
Olej roślinny	350 g
łącznie Ciemny blat (40x60 cm)	1.300 g

Pistacjowy blat (40x60 cm)

PISTACJOWE SOFT	500 g
Jaja	400 g
Woda	50 g
Olej roślinny	100 g
łącznie Pistacjowy blat (40x60 cm)	1.050 g

Warstwa prażynki pistacjowej:

KIDDY PISTAZIE SOFTY	1.080 g
Olej roślinny	120 g
Prażynki	270 g
łącznie Warstwa prażynki pistacjowej:	1.470 g

Żelka malinowa

Maliny	300 g
Woda	150 g
Cukier	40 g
SAFTBINDER	40 g
STABILIZATOR MALINOWY	30 g
łącznie Żelka malinowa	560 g

Masa serowa o smaku pistacjowym:

STABILIZATOR SM PISTACJA	270 g
STABILIZATOR TWAROŻKOWY	100 g
Woda (ok. 40°C)	670 g
Twaróg (mielony)	670 g
Śmietanka 30%	670 g
Cukier	130 g
łącznie Masa serowa o smaku pistacjowym:	2.510 g



Polewa o smaku pistacjowym:

STABILIZATOR SM PISTACJA	100 g
BAZA MLECZNA	900 g
Woda ok. 100°C	1.000 g
Syrop glukozowy lub skrobiowy	800 g
łącznie Polewa o smaku pistacjowym:	2.800 g



Pistacjowy sernik na zimno

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem

na średnim biegu miksera do pożądanej konsystencji.

Gotowe ciasto rozsmarować na papier do wypieku i wypiec.

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 15-20 minut

Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórę.
Następnie wykroić 10 owalnych blatów według wymiaru foremki KOMPLET.

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

Gotowe ciasto rozsmarować na papier do wypieku i wypiec.

temperatura pieczenia: 250 °C

czas pieczenia: 5-7 minut

Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórę.
Następnie wykroić 10 owalnych blatów według wymiaru foremki KOMPLET.

KOMPLET Kiddy Pistację podgrzać i wymieszać z olejem

następnie połączyć z prażynkami. Gotową masę rozsmarować pomiędzy blaty owalne ciemne i pistacjowe.

naważka: 140 g / 1 sztuka

Pistacjowy sernik na zimno

Maliny zagotować z wodą, następnie dodać suche składniki. Masę ostudzić i nanieść w postaci wałków na

blat pistacjowy w owalnej formie.

KOMPLET Stabilizatory wymieszać z wodą, następnie

z twarogiem i cukrem, na koniec dodać ubitą śmietanę.



Gotową masę rozlać do foremek.

naważka masy serowej: 250 g / 1 sztuka

Serniki schłodzić.

KOMPLET Bazę Mleczną i KOMPLET Stabilizator o Smaku Pistacjowym wymieszać z wodą,

następnie dodać syrop glukozowy. Masę ostudzić, gęstniejącą polewą

oblać schłodzone serniki pistacjowe. Boki udekorować dowolną posypką.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!