Dacquoise z kremem pistacjowym

Blat pistacjowy (2 sztuki 40x60 cm)	
PISTACJOWE SOFT	1.000 g
Jaja	800 g
Olej roślinny	200 g
Woda	100 g
łącznie Blat pistacjowy (2 sztuki 40x60 cm)	2.100 g
Beza z bakaliami (20 sztuk fi 18 cm)	
BEZY-MERINGUE	400 g
Cukier kryształ	1.800 g
Cukier puder	300 g
Woda ok. 100°C	1.300 g
Daktyle	200 g
Figi, suszone	200 g
Migdały, siekane	100 g
łącznie Beza z bakaliami (20 sztuk fi 18 cm)	4.300 g
warstwa owocowa	
Nadzienie malinowe	500 g
łącznie warstwa owocowa	500 g
Krem pistacjowy	
KIDDY PISTAZIE SOFTY	400 g
KREM VOLU RSPO-MB	250 g
Woda	300 g
Ser mascarpone	500 g
łącznie Krem pistacjowy	1.450 g

Zdobredo wieczesy najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com

Dacquoise z kremem pistacjowym

wykonanie:
Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera.

Gotowe ciasto rozsmarować na 2 papiery do pieczenia

i wypiec.

Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę oraz wykroić 10 okrągłych blatów Ø 18 cm.

temperatura pieczenia: 250 °C

czas pieczenia: 5-7 minut

KOMPLET Bezy Meringue wymieszać z cukrem i dodać gorącą wodę podczas ubijania, ubić na sztywną pianę.

Daktyle i figi pokroić, wymieszać z cukrem pudrem oraz migdałami, dodać do piany bezowej i dokładnie wymieszać. Z gotowej masy uformować krążki

20 sztuk Ø 18 cm. Wypiec.

naważka bezy: 210 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 160 °C

czas pieczenia: 20 minut

Następnie zmniejszyć temperaturę i suszyć bezy.

temperatura suszenia: 120 °C

czas suszenia: 40 minut

KOMPLET Krem Volu wymieszać z wodą i odstawić do lodówki w celu spęcznienia masy na 30 minut. Po tym czasie dodać serek mascarpone i ubić masę gęstym mieszadłem na szybkich obrotach miksera. Następnie wymieszać z KOMPLET Kiddy Pistacją.

Wykonanie tortu:

Blaty pistacjowe przesmarować nadzieniem malinowym, ułożyć blat bezowy, następnie krem pistacjowy

i ponownie blat bezowy.

Wierzch udekorować KOMPLET Kiddy Pistacją i owocami w dowolny sposób.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com