

Kostka pistacjowa z pomarańczą

Blat czekoladowy

CZEKOLADOWE SOFT	750 g
Olej roślinny	450 g
Jaja	380 g
Woda	80 g
łącznie Blat czekoladowy	1.660 g

Blat pistacjowy:

PISTACJOWE SOFT	500 g
Jaja	400 g
Olej roślinny	100 g
Woda	50 g
łącznie Blat pistacjowy:	1.050 g

Żelka pomarańczowa:

Nadzienie pomarańczowe	800 g
STABILIZATOR POMARAŃCZOWY	200 g
Woda	200 g
łącznie Żelka pomarańczowa:	1.200 g

Krem śmietankowy

śmietana 30%	2.000 g
STABILIZATOR NEUT OPTIMA	400 g
Woda ciepła	500 g
łącznie Krem śmietankowy	2.900 g

Polewa

KIDDY PISTAZIE SOFTY	500 g
Pestki pistacji, siekane	30 g
łącznie Polewa	530 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatu czekoladowego połączyć i wymieszać gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Ciasto przełożyć na papier do pieczenia i wypiec.
temperatura wypieku: 190 °C



czas wypieku: 15 minut

Składniki blatu pistacjowego połączyć i wymieszać gę-

stym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Ciasto przełożyć na papier do pieczenia i wypiec.

nakropka: 80 g

czas wypieku: około 5-7 minut

temperatura wypieku: 250 °C

Nadzienie pomarańczowe wymieszać z KOMPLET Stabilizatorem Pomarańczowym i wodą. KOMPLET Stabilizator Neutralny Optima wymieszać z wodą i dodać do

ubitej śmietany.

Na biszkopt czekoladowy nanieść żelkę pomarańczową i przykryć blatem pistacjowym. Następnie nanieść

połowę ilości kremu śmietankowego, nałożyć rozpuszczoną KOMPLET Kiddy Pistacja i delikatnie przemieszać

warstwy. Pozostałą ilość kremu rozsmarować w postaci

nieregularnej fali i nanieść resztę polewy pistacjowej.

Warstwy przemieszać i udekorować pistacjami.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!