Tort Orzechowy Karmel z nutą cytrynową

Biszkopt czekoladowy	
CIASTO BLACK CAKE	500 g
Olej roślinny	300 g
Jaja	250 g
Woda	100 g
łącznie Biszkopt czekoladowy	1.150 g
Orzechy w karmelu	
śmietanka	280 g
Woda	140 g
syrop glukozowy	130 g
KARMELOWA BAZA	240 g
Orzechy laskowe	240 g
Pasta cytrynowa	4 g
łącznie Orzechy w karmelu	1.034 g
Krem mleczno-orzechowy:	
BAZA MLECZNA	340 g
Woda ok. 100°C	280 g
KIDDY NOISETTE	450 g
śmietanka	1.100 g
łącznie Krem mleczno-orzechowy:	2.170 g
Polewa karmelowa:	
Woda ok. 100°C	300 g
KARMELOWA BAZA	300 g
syrop glukozowy	175 g
Czekoladowe elementy	200 g
łącznie Polewa karmelowa:	975 g

Zdobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com

Tort Orzechowy Karmel z nutą cytrynową

wykonanie:

Wykonanie:

5 sztuk fi 14 cm

Wszystkie składniki ciasta kakaowego połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera

przez 3 minuty. Powstałą masę rozlać w ranty i wypiec.

naważka ciasta: 200 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 15 minut

Śmietankę, wodę i syrop glukozowy zagotować, dodać

KOMPLET Bazę Karmelową i wymieszać. Następnie dodać pokruszone orzechy i pastę cytrynową całość wymieszać i rozlać na upieczony blat.

naważka

orzechów w karmelu: 200 g / 1 sztuka

KOMPLET Bazę Mleczną zalać gorącą wodą, wymieszać

i połączyć z KOMPLET Kiddy Noisette. Śmietankę ubić

i połączyć z masą. Krem rozlać w ranty i odłożyć do

schłodzenia.

naważka: 430 g / 1 sztuka

Wodę zagotować i połączyć z KOMPLET Bazą Karmelową, dodać syrop glukozowy i wymieszać.

Po wystudzeniu oblać schłodzone torty i udekorować czekoladowymi elementami

Z dobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com