

Popcornowy ananas

Ciasto jasne

SOFT SAND	750 g
Jaja	350 g
Olej roślinny	300 g
Woda	100 g
łącznie Ciasto jasne	1.500 g

Krem ananasowy:

BAZA MLECZNA	400 g
Woda ciepła	350 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	50 g
Śmietanka 30%	800 g
Ananas kostka (w żelu)	500 g
łącznie Krem ananasowy:	2.100 g

Ciasto toffi:

TOFFI SOFT	500 g
Jaja	200 g
Olej roślinny	200 g
Woda	100 g
łącznie Ciasto toffi:	1.000 g

Krem popcornowy:

Mleko	750 g
Popcorn solony	120 g
KIDDY WEISS	300 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	150 g
Śmietanka 30%	750 g
łącznie Krem popcornowy:	2.070 g

Dekoracja

popcorn	20 g
KIDDY WEISS	100 g
słony karmel	50 g
łącznie Dekoracja	170 g

wykonanie:



Wykonanie:

Forma 60x40 cm

Wszystkie składniki jasnego ciasta wymieszać razem przez 3 minuty za pomocą płaskiego mieszadła i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: około 20 minut

Wszystkie składniki ciasta toffi wymieszać razem przez 3 minuty za pomocą płaskiego mieszadła i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: około 15 minut.

Po wypieczeniu skroić zapieczoną skórkę. KOMPLET Bazę Mleczną i KOMPLET Stabilizator Neutralny zalać cieplą wodą i wymieszać z ubitą śmietanką. Pod koniec mieszania dodać ananasową kostkę w żelu. Krem wyłożyć na jasny blat i przykryć blatem toffi. Popcorn zalać gorącym mlekiem i zostawić na 30 minut pod przykryciem. Połączenie drobnego mleka do odciążenia popcornu. Do odciążenia mleka dodać KOMPLET Stabilizator Neutralny, wymieszać i dodać KOMPLET Kiddy Weiss. Śmietankę ubić i połączyć razem. Krem wyłożyć na blat toffi i wygładzić. KOMPLET Kiddy Weiss rozpuścić, zrobić paski na wierzchu kostki i poukładać popcorn. Całość udekorować polewą w postaci pasków z rozpuszczonego słonego karmelu.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

