

Malinowa pianka z pistacjami

KOMPLET CIASTO BLACK CAKE

ciasto czekoladowe

CIASTO BLACK CAKE	1.500 g
Jaja	750 g
Olej roślinny	900 g
Woda	150 g
łącznie ciasto czekoladowe	3.300 g

Kadayif pistacjowe

KIDDY PISTAZIE SOFTY/RSPO-SG	1.500 g
Masło, miękkie	200 g
Ciasto kadayif	250 g
łącznie Kadayif pistacjowe	1.950 g

Galaretka

Maliny mrożone	400 g
Woda (25°C)	400 g
Cukier	200 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (20KG)	50 g
STABILIZATOR MALINOWY	50 g
łącznie Galaretka	1.100 g

Malinowa pianka

śmietana 30%	750 g
STABILIZATOR MALINOWY	120 g
Woda (25°C)	130 g
łącznie Malinowa pianka	1.000 g

wykonanie:

Wykonanie: forma 40x60 cm

Wszystkie składniki biszkoptu czekoladowego wymieszać za pomocą płaskiego mieszadła miksera przez 3 minuty. Ciasto rozlać na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia rozsmarować.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: około 20 minut

Po ostudzeniu skroić zapieczoną skórkę.

KOMPLET Kiddy Pistacje delikatnie rozpuścić i za



pomocą płaskiego mieszadła miksera wymieszać z miękkim masłem, pod koniec mieszania dodać kadayif. Masę wyłożyć na jeden blat czekoladowy. KOMPLET Stabilizator Neutralny i KOMPLET Stabilizator Malinowy wymieszać z cukrem, zalać ciepłą wodą i dodać rozmrożone maliny. Masę zmiksować. Odlać 100 g, resztę wylać na pistacjowe kadayif. Przykryć drugim blatem czekoladowym. KOMPLET Stabilizator Malinowy zalać wodą i wymieszać z ubitą śmietaną. Całość wyłożyć na górę ciasta, rozsmarować i wylać pozostałą galaretkę.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com