

Bakaliowiec

KOMPLET CZEKOBELLA SOFT

Ciasto

CZEKOBELLA SOFT	1.200 g
Olej roślinny	600 g
Jaja	600 g
Woda	120 g
łącznie Ciasto	2.520 g

Warstwa

STABILIZATOR TWAROŻKOWY	1.000 g
Woda ok. 100°C	1.200 g
Śmietanka 30%	1.800 g
Rodzynki namoczone	300 g
Orzechy (dowolne)	200 g
Skórka pomarańczowa	150 g
Brzoskwinie, połówki	400 g
łącznie Warstwa	5.050 g

Dekoracja

BAZA MLECZNA	400 g
Woda ok. 100°C	500 g
łącznie Dekoracja	900 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera przez około 3 minuty. Gotowe ciasto rozsmarować na blaszkę wyłożoną papierem i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: 15-20 minut

Wodę zagotować i połączyć z KOMPLET Stabilizatorem Twarożkowym, wymieszać do jednolitej konsystencji.

Połączyć z ubitą śmietaną i bakaliami, wyłożyć na blat, wyrównać i przykryć drugim blatem.

Wodę podgrzać i połączyć z KOMPLET Bazą Mleczną, następnie rozsmarować na wierzch ciasta.



Udekorować elementami z czekolady.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

