

Kokos o smaku pomarańczy

KOMPLET PÓŁKRUCHE BLACK

Błat sezamowy

PÓŁKRUCHE BLACK	620 g
Jaja	340 g
Olej roślinny	280 g
Woda	60 g
Nasiona sezamu	100 g
łącznie Błat sezamowy	1.400 g

Nadzienie pomarańczowe

POMARAŃCZOWE SOFT	500 g
Cukier	400 g
Jaja	150 g
Woda	100 g
Olej roślinny	200 g
łącznie Nadzienie pomarańczowe	1.350 g

Błat kokosowy

BEZY-MERINGUE	60 g
Woda ok. 100°C	200 g
Cukier	200 g
KOKOSÓWKA	600 g
BLACK SOFT	400 g
Jaja	120 g
Olej roślinny	200 g
Migdały płatki	150 g
Kokos, wiórki	30 g
łącznie Błat kokosowy	1.960 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu sezamowego połączyć na średnim biegu miksera przy użyciu polskiego mieszadła przez 1 minutę. Ciasto rozsmarować na wysokiej blasze 40/60 cm wyłożonej pergaminem.

Składniki nadzienia wymieszać, wylać na blat sezamowy.



Cukier wymieszać z KOMPLET Bezy Meringue w misie miksera przy pomocy różgi, podczas mieszania na średnich obrotach dodać wrzącą wodę, następnie włożyć beż na wysoce obrótach do pożądanego konsystencji.

Następnie masę połączyć z wymieszanymi wcześniej pozostałymi składnikami, dodać jaja oraz olej, wymieszać. Delikatnie przełożyć na nadzienie pomarańczowe. Całość wypiec.

Temperatura pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: 50 minut, po upływie 30 minut uchylić drzwi pieca, by wypuścić parę.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

