

Nowoczesna Karpatka

KOMPLET PÓŁKRUCHE BLACK

Ciasto półkruche

PÓŁKRUCHE BLACK	300 g
Margaryna 80 %	150 g
łącznie Ciasto półkruche	450 g

Ciasto

LATINO	1.500 g
Jaja	700 g
Olej roślinny	700 g
łącznie Ciasto	2.900 g

Owoce

Czerwone porzeczki	300 g
SAFTBINDER	10 g
łącznie Owoce	310 g

Krem

CREME PATISSIERE FÜLL	600 g
Mleko 2%	1.500 g
Masło, miękkie	300 g
łącznie Krem	2.400 g

Chrupiąca beza

BEZY-MERINGUE	90 g
Woda ok. 100°C	300 g
Cukier	400 g
Skrobia ziemniaczana	40 g
Migdały płatki	100 g
łącznie Chrupiąca beza	930 g

wykonanie:

Wykonanie: Forma 60/40cm

KOMPLET Półkruche Black wymieszać z margaryną w celu uzyskania kruszonki. Kruszonkę rozsypać na blachę i wypiec.

Temperatura pieczenia: w 190 °C

Czas wypieku: przez 20 minut

Wszystkie składniki blatu biszkoptowego



wymieszać za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera przez 3 minuty. 1800 g masy wyłożyć na jedną blachę wyłożoną papierem do pieczenia posypać upieczoną kruszonką i czerwonymi porzeczkami wymieszanymi z KOMPLET Saftbinder. Resztę ciasta KOMPLET Latino rozsmarować na drugą blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

KOMPLET Bezę Meringue wymieszać z cukrem, zalać wrzącą wodą i ubić, pod koniec dodać mąkę ziemniaczaną. Całość rozsmarować na surowy blat biszkoptowy i posypać płatkami migdałowymi, wypiec oba blaty.

Temperatura pieczenia: 160 °C

Czas pieczenia: około 35 minut.

KOMPLET Krem Patisserie Full zalać mlekiem i ubić gęstym mieszadłem przez około 2 minuty na średnim biegu miksera, dodać miękkie masło i ubić na szybkim biegu przez około 2 minuty. Krem rozsmarować na wypieczonym blacie z czerwonymi porzeczkami i przykryć blatem z bezą.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!