

Truskawkowe Love

KOMPLET CIASTKA KRUCHE 50

Błat kruchy

CIASTKA KRUCHE 50	400 g
Margaryna 80 %	600 g
Mąka pszenna typ 550	600 g
łącznie Błat kruchy	1.600 g

Nadzienie

nadzienie truskawkowe termostabilne	800 g
łącznie Nadzienie	800 g

Ciasto

CIASTO ŚNIADANIOWE	1.200 g
Białko, płynne	500 g
olej roślinny	650 g
Woda	600 g
łącznie Ciasto	2.950 g

Warstwa z owocami:

SAFTBINDER	20 g
Truskawki, mrożone	1.000 g
łącznie Warstwa z owocami:	1.020 g

Krem

STABILIZATOR TRUSKAWKOWY	200 g
Woda	250 g
śmietanka	1.000 g
łącznie Krem	1.450 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatu kruchego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem do żądanej konsystencji. Gotowe ciasto rozwałkować na papier do pieczenia.

Nadzienie rozsmarować na surowe ciasto kruche.

Składniki ciasta śniadaniowego wyrobić na średnim biegu miksera płaskim mieszadłem. Gotowe ciasto rozsmarować na blat kruchy z owocowym nadzieniem.



Czas miesienia: 5 minut

Owoce wymieszać z KOMPLET Saftbinder i równomiernie rozłożyć na wierzch ciasta. Ciasto wypiec.

temperatura pieczenia:

czas pieczenia:

Stabilizator połączyć z wodą, następnie wymieszać z ubitą śmietanką. Krem rozsmarować na wierzch ostudzonego ciasta nadając pofalowaną strukturę. Schłodzone ciasto udekorować czerwonym zamszem

Z dobrego upieczesz najlepsze!

