

Truskawkowe Love

KOMPLET CIASTO 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

