

Maślana szarlotka w mlecznej otoczce

KOMPLET CIASTO ŚNIADANIOWE

ciasto kruche

CIASTO PÓŁKRUCHE	1.000 g
Masło	150 g
Margaryna	350 g
łącznie ciasto kruche	1.500 g

Warstwa z owocami:

CIASTO ŚNIADANIOWE	350 g
Masło	200 g
Cynamon mielony	15 g
Jabłka prażone, kostka	3.500 g
łącznie Warstwa z owocami:	4.065 g

Mleczna otoczka

CIASTO ŚNIADANIOWE	2.000 g
Białko, płynne	800 g
Olej roślinny	700 g
Masło, rozpuszczone	400 g
H - Mleko 3,5 %	1.200 g
łącznie Mleczna otoczka	5.100 g

Dekoracja

Masło	100 g
NEUSCHNEE	100 g
łącznie Dekoracja	200 g

wykonanie:

Wykonanie: 10 sztuk fi 18 cm

Składniki ciasta kruchego wymieszać do żądnej konsystencji kruszonki, gotowe ciasto rozłożyć na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia i lekko przydusić.

naważka: 150 g / 1 sztuka

Masło rozpuścić i wymieszać z pozostałymi składnikami, masę rozprowadzić na surowe ciasto



kruche w postać mniejszych krążków.
naważka: 400 g / 1 sztuka
Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto wszprycować na boki i wierzch jabłek, szarlotki wypiec.
czas mieszania: 6 minut
naważka: 450 g / 1 sztuka
temperatura pieczenia: 150 ° C
czas pieczenia: 80 minut
Masło rozpuścić i nanieść na wierzch i boki gorącego ciasta. Ostudzone ciasto udekorować pudrem KOMPLET Neuschnee.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com