

Śniadaniowa kawka z mlekiem o smaku toffi

KOMPLET CIASTO ŚNIADANIOWE

Blaty toffi

TOFFI SOFT	1.300 g
Olej roślinny	500 g
Jaja	550 g
Woda	250 g
łącznie Blaty toffi	2.600 g

Blaty śniadaniowe:

CIASTO ŚNIADANIOWE	1.200 g
Białko, płynne	600 g
Olej roślinny	600 g
Woda	750 g
łącznie Blaty śniadaniowe:	3.150 g

Nadzienie owocowe

Nadzienie z czarnej porzeczki (termostabilne)	700 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (20KG)	70 g
Woda ok. 100°C	130 g
łącznie Nadzienie owocowe	900 g

Nakropka kawowa:

Cukier	300 g
Woda ok. 100°C	400 g
kawa zbożowa (rozpuszczalna)	40 g
spirytus	60 g
łącznie Nakropka kawowa:	800 g

Nakropka:

Mleko zagęszczone (niesłodzone)	500 g
Cukier puder	300 g
Cukier waniliowy	50 g
łącznie Nakropka:	850 g



Krem

KREM DORINO RSPO-MB	400 g
Woda 20°C	1.000 g
Ser mascarpone	400 g
łącznie Krem	1.800 g

Dekoracja

BAZA MLECZNA	400 g
Woda ok. 100°C	700 g
łącznie Dekoracja	1.100 g



Śniadaniowa kawka z mlekiem o smaku toffi

KOMPLET CIASTO ŚNIADANIOWE

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki blatów toffi połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem do żądanej konsystencji. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 16 minut

Składniki blatów śniadaniowych ubić gęstym mieszadłem na szybkich obrotach miksera, ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 6 minut

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 15-20 minut

Składniki nadzienia owocowego połączyć i wymieszać. Składniki nakropki kawowej połączyć. Składniki nakropki mlecznej połączyć. Składniki kremu wyrobić gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Z ostudzonych blatów należy skroić zapieczoną skórkę. Na spód formy układamy pierwszy blat toffi i nakrapiamy nakropką kawową (400 g), następnie rozsmarowujemy warstwę owocową i przykrywamy blatem śniadaniowym, blat nakrapiamy mleczną nakropką (400 g). Następnie rozsmarowujemy krem (800 g), nakładamy drugi blat toffi, nakrapiamy nakropką (400 g), rozsmarowujemy 800 g kremu i przykładamy blat śniadaniowy ponownie nakrapiając nakropką mleczną (400 g). Na wierzch rozsmarowujemy 400 g kremu. Ciasto należy schłodzić i udekorować.

Składniki dekoracji połączyć. Ostudzoną glazurę rozlać na wierzch ciasta i udekorować opcjonalnie tartą czekoladą i elementami czekoladowymi.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

