Ciasto śniadaniowe z twarogiem pod morelowym żelem

KOMPLET CIASTO ŚNIADANIOWE

Ciasto

CIASTO ŚNIADANIOWE	1.500 g
Białko, płynne	600 g
Olej roślinny	750 g
Mleko	900 g
łącznie Ciasto	3.750 g

masa serowa

GOURMET CIASTO SEROWE /RSPO-SG	600 g
Twaróg (mielony)	600 g
Jaja	200 g
Olej roślinny	100 g
Woda	300 g
łącznie masa serowa	1.800 g

Żel morelowy:

KIDDY GEL APRIKOSE FAVOURITE	1.500 g
Woda	400 g
Nadzienie morelowe (gęste)	400 g
kwas cytrynowy	3 g
łącznie Żel morelowy:	2.303 g

wykonanie:

Wykonanie:
Składniki ciasta połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.
czas mieszania: 6 minut
Składniki masy twarogowej wymieszać gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotową masę nanieść w postaci wałków na ciasto śniadaniowe, ciasto wypiec.
czas mieszania:
temperatura pieczenia:
czas pieczenia:

3 minuty
150 °C
70-80 minut

Wodę zagotować z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite , następnie dodać kwasek cytrynoey, nadzienie morelowe i całość wymieszać. Gorący żel rozlać na wierzch ostudzonego ciasta z masą twarogową.

Z dobrego ubieczesz

info@komplet.com
www.komplet.com