

Chrupiąca pistacja o smaku pomarańczy

KOMPLET PISTACJOWE SOFT

Pistacjowy blat (40x60 cm)

PISTACJOWE SOFT	1.500 g
Jaja	700 g
Olej roślinny	500 g
Woda	300 g
łącznie Pistacjowy blat (40x60 cm)	3.000 g

Chrupka

KIDDY PISTAZIE SOFTY/RSPO-SG	1.200 g
Masło, rozpuszczone	150 g
Ciasto kadayif	150 g
łącznie Chrupka	1.500 g

Krem

KREM RUSSELL	200 g
KARMELOWA BAZA	150 g
Woda (25°C)	150 g
Margaryna kremowa	300 g
Masło, miękkie	300 g
Pasta miso	400 g
Nadzienienie pomarańczowe	1.000 g
łącznie Krem	2.500 g

Glazura

STABILIZATOR SM PISTACJA	100 g
BAZA MLECZNA	200 g
Woda ok. 100°C	300 g
syrop glukozowy	200 g
łącznie Glazura	800 g

Dekoracja

Czekoladowe elementy	150 g
Maliny liofilizowane	50 g
łącznie Dekoracja	200 g

wykonanie:



Wykonanie:

Wszystkie składniki blatów pistacjowych wymieszać za pomocą mieszadła płaskiego miksera przez 3 minuty. Rozsmarować na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia, wypiec. Temperatura pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 20 minut.

Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę. KOMPLET Kiddy Pistację wymieszać z roztopionym masłem dodać ciasto kadayfi i całość rozsmarować na jeden blat pistacjowy. Przykryć drugim blatem i rozsmarować nadzienienie pomarańczowe. KOMPLET Bazę Karmelową i Krem Russel wymieszać razem, zalać wodą i połączyć z napowietrzoną margaryną z masłem i pastą miso. Całość rozsmarować na nadzienienie z pomarańczy. KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z KOMPLET Stabilizatorem Pistacjowym, zalać wodą wymieszać i dodać syrop glukozowy. Po wystudzeniu wylać na wierzch ciasta i udekorować według uznania.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!