

Mazurek orzechowy z czarną porzeczką

ciasto kruche

CIASTO PÓŁKRUCHE	1.000 g
Margaryna 80 %	500 g
Jaja	50 g

Nadzienie z czarnej porzeczki (termostabilne)	1.300 g
---	---------

łącznie ciasto kruche	2.850 g
-----------------------	---------

Nadzienie orzechowe

NADZIECIE ORZECH WŁOSKI 40%	1.000 g
Woda	450 g
Cukier	50 g

łącznie Nadzienie orzechowe	1.500 g
-----------------------------	---------

Genagee

KIDDY NOISETTE	530 g
Masło	70 g

łącznie Genagee	600 g
-----------------	-------

Dekoracja

Czekoladowe elementy	100 g
łącznie Dekoracja	100 g

wykonanie:

Wykonanie:

10 sztuk/ fi 16 cm

KOMPLET Ciasto Półkruche połączyć z margaryną i jajami w celu uzyskania ciasta. Ciasto rozwałkować do foremek, wyszprycować w środek nadzienie porzeczkowe. KOMPLET Nadzienie Orzech Włoski 40% wymieszać z wodą i cukrem płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Masę wyszprycować na wierzch i wypiec.

Temperatura pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 35 minut.

Masło rozpuścić i połączyć z KOMPLET Kiddy



Noisette . Genagee wylać po 50 g na sztukę i rozsmarować. Resztę przelać do worka z okrągłym zdobnikiem zostawić do ściągnięcia. Wyaszprycować na wierzchu mazurka i udekorować według uznania.

Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com