

# Ciasto kukurydziane z kremem i kokosem

KOMPLET GOLD SOFT

## Ciasto

GOLD SOFT	1.100 g
Jaja	650 g
Olej roślinny	250 g
Woda	450 g
Cukier	450 g
<b>Total Ciasto</b>	<b>2.900 g</b>

## Krem

KREM IDEAL (10KG)	350 g
Mleko 2%	500 g
Woda	500 g
<b>Total Krem</b>	<b>1.350 g</b>

## Warstwa kokosowa

COCOMIX KOKOSANKI	700 g
Śmietanka 30%	700 g
<b>Total Warstwa kokosowa</b>	<b>1.400 g</b>

## Method of use:

Wykonanie: Forma 40x60 cm

Składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.

Czas mieszania: 5 minut

Składniki kremu wymieszać gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowy krem nanieść przy pomocy worka cukierniczego w postaci kratki na surowe ciasto kukurydziane.

KOMPLET Cocomix rozsypać równomiernie na ciasto i wypiec.

Na gorące wypieczone ciasto rozlać równo luźną śmietankę.

Temperatura pieczenia: 190 spadająca na 180°C

Czas pieczenia: 55 minut



*Bake the best with something good!*

