

Ciastko bankietowa Matcha

KOMPLET STABILIZATOR MATCHA

Ciasto

BISKUIT	300 g
Jaja	250 g
mąka ziemniaczana	50 g
Woda	50 g
łącznie Ciasto	650 g

Warstwa

Masło	50 g
Białko, płynne	50 g
Cukier puder	50 g
Mąka pszenna	50 g
Herbata Matcha	5 g
łącznie Warstwa	205 g

Krem

STABILIZATOR MATCHA	100 g
Woda (25°C)	125 g
Śmietana, ubita	500 g
łącznie Krem	725 g

Krem

BAZA MLECZNA	250 g
Woda, gorąca	250 g
Śmietana, ubita	250 g
łącznie Krem	750 g

Żelka

STABILIZATOR MATCHA	20 g
Mleko	100 g
łącznie Żelka	120 g

Dekoracja

Herbata Matcha	3 g
łącznie Dekoracja	3 g

wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać.



czas mieszania: około 5 minut

Rozłożyć na blasze i wypiec.

Rozpuszczone masło wymieszać z białkiem dodać cukier puder, na samym końcu mąkę i herbatę matcha. Połowę masy cieniutko rozsmarować na matę silikonową, wykonać dowolne wzory i przykryć surowym biszkoptem. Pozostałą część rozsmarować na matę silikonową i odpiec przeznaczając na dekorację. Po wystygnięciu dekoracyjną roladę pokroić na paski i wyłożyć foremkę aplikując też niewielką część w formie spodu ciasta.

czas pieczenia: około 5 minut

temperatura pieczenia: około 220 °C

Do ubitej śmietany dodać KOMPLET Stabilizator Matcha połączony z wodą i wypełnić środek ciastka.

KOMPLET Bazę Mleczną połączyć z gorącą wodą i wystudzić. Po wystudzeniu połączyć z ubitą śmietaną. Przygotowany krem nałożyć na wierzch ciastka i zrobić wgłębienie na żelkę.

Po stężeniu udekorować kawałkami pokruszonej, wcześniej wypieczonej dekoracji i posypać herbatą matcha.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

