

Kostka truskawkowy przekładaniec

KOMPLET CZEKOLADOWE SOFT

Ciasto

CZEKOLADOWE SOFT	1.000 g
Olej	600 g
Jaja	500 g
Woda	100 g
łącznie Ciasto	2.200 g

Warstwa

CIASO PARZONE	250 g
Woda	425 g
Olej	100 g
łącznie Warstwa	775 g

Krem

KREM ELBA	400 g
KIDDY NOISETTE	300 g
Woda	1.000 g
łącznie Krem	1.700 g

Krem

TRUSKAWKOWY STABILIZATOR	200 g
Woda	250 g
Śmietanka 30%	1.000 g
łącznie Krem	1.450 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozsmarować na spód formy 40x60 cm i upiec.

Czas mieszania: 3 minuty
temperatura pieczenia 190 C
czas pieczenia: 25 minut



Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto uformować w postaci słomki 60 cm. Upiec.

Czas mieszania: 3 minuty
Temperatura pieczenia: 190 C
Czas pieczenia: 25 minut

Wodę połączyć z KOMPLET Krem Elba i napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła. Pod koniec dodać roztopioną polewę KOMPLET Kiddy Noisette, gotowy krem orzechowy rozsmarować na wystudzony blat czekoladowy. Na krem orzechowy nanieść słomkę ciasta parzonego.

Czas ubijania: 4 minuty

Wodę wymieszać z KOMPLET Stabilizator Truskawkowy. Następnie dodać ubitą śmietankę. Gotowy krem truskawkowy nanieść na wierzch słomki ciasta parzonego.

Wierzch dekorujemy dowolnym żelem na zimno.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepszą