

Ciasto cytrynowe z masą serową i kremem

KOMPLET CYTRYNOWE SOFT

Ciasto

CYTRYNOWE SOFT	1.500 g
Olej	600 g
Jaja	600 g
Woda	150 g
łącznie Ciasto	2.850 g

Warstwa

KREM IDEAL (10KG)	250 g
Woda	500 g
Ser twaróg mielony	750 g
Jaja	150 g
łącznie Warstwa	1.650 g

Krem

Woda	1.000 g
KREM IDEAL (10KG)	400 g
łącznie Krem	1.400 g

Dekoracja

KIDDY GEL NEUTRALNY FAVOURITE	250 g
łącznie Dekoracja	250 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta cytrynowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form (40X60 cm) i upiec. Składniki masy serowej połączyć i wymieszać do jednolitej konsystencji. Gotową masę nanieść na wierzch ciasta cytrynowego w postaci pasków zachowując dostęp 1 cm.

Składniki kremu połączyć i wymieszać. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta cytrynowego w



postaci pasków szprycując pomiędzy masę serową.

czas mieszania: 3 minuty
temperatura pieczenia: 180°C
czas pieczenia: około 60 minut

Wierzch pokryć gotowym żelem.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com