Kostka makowa

Ciasto

CIASTO PÓŁKRUCHE	1.000 g
Margaryna 80 %	500 g
łącznie Ciasto	1.500 g

Blat

MAKÓWKA	1.500 g
Jaja	680 g
margaryna	450 g
woda	300 g
łącznie Blat	2.930 g

warstwa owocowa

STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	150 g
Wiśnie w żelu	1.500 g
Woda ok. 100°C	300 g
łącznie warstwa owocowa	1.950 g

Krem

STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	250 g
Woda, gorąca	300 g
śmietanka	1.800 g
łącznie Krem	2.350 g

Dekoracja

Dowolny żel na zimno	150 g
Mak niebieski	20 g
Wiórki czekoladowe	10 g
łącznie Dekoracja	180 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wyrobić do konsystencji kruszonki. Kruszonkę rozsypać na spód formy i wypiec.

czas pieczenia: około 18 minut

temperatura pieczenia: 190°C

Blat:

Wszystkie składniki blatu makowego napowietrzyć. Ciasto rozsmarować na dwa spody 1900 g i 1000 g i wypiec.

Po wystudzeniu cieńszy blat pokruszyć i przetrzeć przez sito, z grubszego blatu skroić zapieczoną skórkę.

czas napowietrzania: 8 minut

czas pieczenia: 20 minut

temperatura pieczenia: 200°C

Warstwa owocowa:

KOMPLET Stabilizator Neutralny wymieszać z wodą i wiśniami w żelu. Gotową masę wylać na upieczony spód kruchy i przykryć blatem makowym.

Krem:

800 g przetartego blatu makowego dodać do ubitej śmietany i dokładnie wymieszać. KOMPLET Stabilizator Neutralny wymieszać z wodą i dodać do kremu makowego. Gotową masę rozsmarować na wierzch ciasta.

Dekoracja:

Wierzch ciasta posmarować dowolnym żelem, posypać makiem i wiórkami czekoladowymi.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com