

Ciasteczka korzenne z bakaliami

Ciasto

KORZENNE - SOFT	1.000 g
olej	400 g
Jaja	250 g
woda	200 g
łącznie Ciasto	1.850 g

Nadzienie

KARMELOWA BAZA	500 g
Woda, gorąca	500 g
Migdały pokrojone w słupki	200 g
orzechy (dowolne)	200 g
rodzynki	300 g
Skórka pomarańczowa, kandyzowana	100 g
łącznie Nadzienie	1.800 g

Dekoracja

KIDDY CHOCO	500 g
olej	70 g
KIDDY NOISETTE	50 g
łącznie Dekoracja	620 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu

miksera. Gotowe ciasto wyszprycować

w postaci okrągłych biszkoptów i wypiec.

czas mieszania: 2 minuty

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: około 10 minut

KOMPLET Bazę Karmelową połączyć z wodą

dodać bakalie i ponownie wymieszać po krótkim

przestudzeniu szprycować na wierzch biszkoptów,

odstawić do zastygnięcia.

Rozpuścić KOMPLET Kiddy Choco i wymieszać



z olejem roślinnym. Gotową polewą oblać ciasteczka, a po zastygnięciu udekorować KOMPLET Kiddy Noisette. W celu uzyskania stabilnej polewy na ciastkach należy dodać zamiast oleju utwardzony tłuszcz typu Amada C.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com