

Margaretka Makowa

Ciasto makowe

MAKÓWKA	2.000 g
Jaja	900 g
Margaryna	600 g
Woda	400 g
Jabłka prażone, kostka	700 g
Wiśnie z lekkiego syropu	1.000 g
Total Ciasto makowe	5.600 g

Krem orzechowy

KIDDY NOISETTE	1.000 g
Mleko	1.000 g
KREM VOLU RSPO-MB	1.000 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	150 g
Total Krem orzechowy	3.150 g

Dekoracja

Czekoladowe elementy	100 g
Czekolada deserowa (wiórki)	200 g
Total Dekoracja	300 g

Method of use:

Wykonanie:

Składniki ciasta makowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Na końcu dodać owoce, delikatnie zamieszać i nałożyć do form. Upiec.

czas mieszania: 8 minut

naważka na sztukę: 560 g

temp. pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 40 minut

Mleko zagotować i połączyć ze stabilizatorem, następnie z KOMPLET Kiddy Noisette. Masę lekko ostudzić i wymieszać z KOMPLET Krem Volu. Gotową masę rozlać do form z ostudzonym ciastem makowym.



Wierzch tortów posypać startą czekoladą i dekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.

Bake the best with something good!



info@komplet.com
www.komplet.com