

Ciasto półkruche orzechowe ze śliwkami

Ciasto

ORZECHOWE SOFT	2.000 g
Mąka pszenna typ 550	300 g
Skrobia ziemniaczana	300 g
Margaryna 80 %	1.100 g
Jaja	150 g
Sól	5 g
łącznie Ciasto	3.855 g

warstwa owocowa

SAFTBINDER	100 g
Śliwki	2.500 g
łącznie warstwa owocowa	2.600 g

Dekoracja

KIDDY WEISS LOW TRANSFAT	200 g
Orzechy włoskie, krojone	100 g
łącznie Dekoracja	300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta półkruchego orzechowego wymieszać do konsystencji kruszonki.

Kruszonkę orzechową w ilości 3000 g rozłożyć na papier do pieczenia.

KOMPLET Saftbinder w ilości 50 g rozsypać na wierzch kruszonki orzechowej.

Pozostałą ilość wymieszać ze śliwkami. Śliwki ułożyć na wierzch ciasta i posypać resztą kruszonki.

Ciasto wypiec.

Temperatura pieczenia: 190°C

Czas pieczenia: 60 minut



Ostudzone ciasto udekorować rozpuszczoną polewą KOMPLET Kiddy Weiss i posypać orzechami włoskimi.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz