Makowa Malinka

Blat biszkoptowy

SOFT SAND	1.200 g
Jaja	550 g
Olej	470 g
Woda	180 g
łącznie Blat biszkoptowy	2.400 g

Żelka makowa

MOHNFÜLLE TROCKEN	700 g
BAZA MLECZNA	900 g
Woda 45°C	900 g
Śmietanka 30%	900 g
Aromat migdałowy	2 g
łącznie Żelka makowa	3.402 g

Krem o smaku czekoladowym z malinami

BAZA DARK	1.000 g
Maliny mrożone	1.000 g
Śmietanka 30%	800 g
Woda	400 g
łącznie Krem o smaku czekoladowym z malinami	3.200 g

Dekoracja

BAZA MLECZNA	100 g
BAZA DARK	50 g
Woda	150 g
Miód	150 g
Barwnik spożywczy, czerwony	2 g
łącznie Dekoracja	452 g

wykonanie:

Wykonanie: forma 40 x 60 cm

Składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na 2 papiery i wypiec.

Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.

Czas mieszania: 3 minuty na wolnych obrotach

5 minut na szybkich obrotach

Temperatura pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 15 minut

KOMPLET Nadzienie Makowe wymieszać z wodą, KOMPLET Bazą Mleczną i luźną śmietanką. Masę ostudzić.

Gęstniejącą masą przełożyć dwa blaty biszkoptowe.

Maliny zagotować z wodą i połączyć z KOMPLET Bazą Dark. Masę ostudzić i wmieszać z ubitą śmietaną.

Krem rozsmarować na wierzch ciasta i schłodzić.

KOMPLET Bazę Mleczną i KOMPLET Bazę Dark wymieszać z wodą, następnie z miodem i barwnikiem.

Masę ostudzić i rozlać na wierzch ciasta. Udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com