Makowe życzenia

Blat makowy

MAKÓWKA	2.000 g
Margaryna	800 g
Jaja	1.000 g
Woda	800 g
łącznie Blat makowy	4.600 g

syrop

Cukier	350 g
Woda	350 g
spirytus	50 g
łącznie syrop	750 g

Krem czekoladowo-porzeczkowy

STABILIZATOR CZEKOLADOWY	300 g
Woda	250 g
Czarne porzeczki	600 g
Cukier	200 g
Śmietanka 30%	1.000 g
łącznie Krem czekoladowo-porzeczkowy	2.350 g

Krem o smaku śmietankowym

KREM DORINO RSPO-MB	500 g
KREM VOLU RSPO-MB	200 g
Woda 20°C	1.500 g
łącznie Krem o smaku śmietankowym	2.200 g

Dekoracja

KIDDY CHOCO	350 g
Olej	100 g
łącznie Dekoracja	450 g

wykonanie:

Wykonanie: forma 40x60 cm

Wszystkie składniki blatów makowych połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na 2 papiery 40x60 cm. Upiec.

czas mieszania: 10 minut

temperatura pieczenia: 200°C

czas pieczenia: około 25-30 minut

Składniki syropu połączyć i wymieszać do rozpuszczenia się cukru. Syropem nakropić blaty makowe (dolny 300 g, górny 450 g).

Czarne porzeczki delikatnie zmielić, zagotować z cukrem i ostudzić. KOMPLET Stabilizator Czekoladowy wymieszać z wodą i ostudzonymi czarnymi porzeczkami. Pod koniec dodać ubitą śmietankę. Kremem przełożyć dwa blaty makowe.

Wszystkie składniki kremu połączyć i wyrobić na szybkim biegu miksera za pomocą gęstego mieszadła. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta.

czas ubijania: 3 minuty

Wszystkie składniki polewy podgrzać i połączyć. Polewę rozsmarować na wierzch kremu śmietankowego.

Zdobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com