



KOMPLET Półkruche Black

100% mieszanka do produkcji ciemnego ciasta kruchego o wyjątkowo delikatnej strukturze i pysznym czekoladowym aromacie

- Szybka produkcja delikatnych blatów kruchych pod serniki, szarlotki, tarty i ciasta deserowe;
- Powtarzalna jakość – zmniejszone ryzyko „zaciągnięcia ciasta”;
- Wyraźny i zdecydowany smak czekolady dzięki zawartości wysokiej jakości kakao i aromatów;
- Powtarzalny, ciemny kolor jak czekolady deserowej;
- Blaty kruche nie przemakają szybko od kremów śmietankowych, tak jak tradycyjne kruche ciasta;
- Doskonale nadaje się do bezpośredniego wypieku z owocami mrożonymi i świeżymi;
- Ominięty proces wałkowania;

Receptura podstawowa:

KOMPLET Półkruche Black	1000 g
<u>Margaryna 80%</u>	<u>500 g</u>
łącznie	1500 g

Przygotowanie: składniki połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji kruszonki. Gotowe ciasto rozsypać równomiernie na papier do pieczenia i wypiec z różnymi dodatkami typu: owoce, masy serowe, orzechowe itp.

Temperatura pieczenia: 190°C

Czas pieczenia samych blatów: 15-20 minut

