

KOMPLET Cocomix

100% MIESZANKA DO WYPIEKU PYSZNYCH KOKOSANEK



Zakrepeca i pieciesz najlepsze!



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

KOMPLET Cocomix

Kokosowy zawrót głowy

- Szybkie i łatwe przygotowanie.
- Soczysta i cudownie kokosowa masa.
- W skład mieszanki **KOMPLET Cocomix** wchodzi wiórki kokosowe najwyższej jakości.



Kokosanki klasyczne receptura podstawowa

KOMPLET Cocomix	1.000 g
woda (zimna)	400 g
łącznie ilość	1.400 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać na średnich obrotach przy użyciu płaskiego mieszadła, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy.

czas mieszania: około 3 minuty

Po wyrobieniu masę odstawić na 10 minut. Następnie wyszprycować w formie tradycyjnych kokosanek i upiec.

temperatura pieczenia: około 200-210°C

czas pieczenia: około 18 minut



Kokosanki blacha 40 x 60 cm

Ciasto kruche:	
KOMPLET M+S	1.000 g
margaryna	500 g
<hr/>	
nadzienie owocowe	1.500 g
	350 g
<hr/>	
Masa kokosowa:	
KOMPLET Cocomix	1.500 g
woda (zimna)	600 g
<hr/>	
	2.100 g
<hr/>	
łącznie ilość	3.950 g

Wykonanie:

Zmiękczoną margarynę stablerować na średnich obrotach a następnie wymieszać z **KOMPLET M+S**. Rozwałkować na blachę 40 x 60 cm i upiec na złoty kolor.

naważka: 1.200 g / 1 blacha

czas pieczenia: około 12 minut

temperatura pieczenia: 220°C

KOMPLET Cocomix wymieszać z wodą na średnich obrotach. Masę odstawić na 10 minut.

Kruchy blat po wystygnięciu przesmarować nadzieniem owocowym. Następnie rozsmarować masę kokosową.

naważka: 2.100 g / 1 blacha

Blat pokroić na ciasteczka o prostokątnym kształcie, ułożyć na blasze w niewielkich odstępach i upiec.

czas pieczenia: 20 minut

temperatura pieczenia: 210°C