

KOMPLET Makówka

MIESZANKA DO PRODUKCJI
CIAST MAKOWYCH.



Zabiegaj upieczenie najlepsze!

KOMPLET Makówka



Receptura podstawowa 40 x 60 cm

Ciasto makowe:

KOMPLET Makówka	2.500 g
jaja	1.125 g
margaryna	750 g
woda	500 g
jabłka prażone (kostka)	2.000 g
	6.875 g

Dekoracja:

KOMPLET Neuschnee	150 g
łączna ilość	7.025 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta makowego, z pominięciem jabłek, napowietrzyć na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać jabłka. Gotowe ciasto nanieść do formy. Upiec.

czas napowietrzania:	8 minut
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	około 60 minut

Wierzch upieczonego ciasta udekorować **KOMPLET Neuschnee**. Dowolnie podzielić.



Makówka Łaciata 40 x 60 cm

Blat – ciasto kruche:

ciasto kruche z KOMPLET M+S (gotowe) (patrz: receptura podstawowa)	1.500 g
--	---------

Ciasto makowe:

KOMPLET Makówka	2.000 g
jaja	900 g
margaryna	600 g
woda	400 g
jabłka prażone (kostka)	1.400 g
	5.300 g

Masa serowa:

KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe	700 g
twaróg (mielony)	500 g
woda	400 g
jaja	200 g
olej roślinny	100 g
	1.900 g

Dekoracja:

KOMPLET Magic Fondant	150 g
łączna ilość	8.850 g

Wykonanie:

Gotowe ciasto kruche rozwałkować na spód formy. Wszystkie składniki ciasta makowego, z pominięciem jabłek, napowietrzyć na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać jabłka. Gotowe ciasto nanieść do formy na spód kruchy.

czas napowietrzania:	około 8 minut
-----------------------------	---------------

Składniki masy serowej połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę wyszprycować do ciasta makowego. Upiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	70 minut

Wierzch udekorować **KOMPLET Magic Fondant**.

