

KOMPLET Pomarańczowe Soft

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST BISKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH
Z GRANULATEM I NATURALNYM AROMATEM.



EKSPLOZJA
NOWOŚĆ!
SMAKU!

KOMPLET Pomarańczowe Soft to:

- łatwa i powtarzalna produkcja,
- delikatna i równomierna porowatość mięksiszu,
- widoczny granulat pomarańczowy podkreślający wyrazisty świeży smak pomarańczowy,
- szerokie zastosowanie,
- naturalny aromat i barwniki.

Receptura podstawowa 1

Puszyste ciasto doskonale nadające się do babek i blatów biszkoptowych.

KOMPLET Pomarańczowe Soft	1.000 g
olej roślinny	450 g
jaja	450 g
woda	100 g
<hr/>	
łącznie ilość	2.000 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form i upiec.

czas mieszania:	5 minut
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	45 minut/ naważka babki 300 g

Z dobrego użyjesz, na lepsze!

KOMPLET Pomarańczowe Soft

Receptura podstawowa 2

Ciasto o większej wilgotności doskonale do wypieku z owocami i różnymi nadzieniami.

KOMPLET Pomarańczowe Soft	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	400 g
woda	100 g
	1.900 g

Składniki połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form i upiec.

czas mieszania:	3 minuty
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	50 minut / ciasta z kremami i owocami

Kostka pomarańczowa z nutką cynamonu 40x60 cm

Biszkopt pomarańczowy, forma 40x60 cm:

KOMPLET Pomarańczowe Soft	1.500 g
olej roślinny	680 g
jaja	680 g
woda	150 g
	3.010 g



Krem cynamonowy:	
woda	1.500 g
KOMPLET Krem Elba	600 g
cynamon	7 g
	2.107 g

Krem śmietankowy:	
woda (18°C)	1.000 g
KOMPLET Krem Piruet	500 g
woda (25°C)	100 g
KOMPLET Stabilizator Neutralny	120 g
	1.720 g
łączna ilość	6.837 g

Składniki biszkoptu połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto nałożyć do form i upiec. Po ostudzeniu przekroić na dwa blaty i nakropić syropem cukrowym.

czas mieszania:	5 minut
temperatura pieczenia:	180°C
czas pieczenia:	40 minut

Składniki kremu cynamonowego połączyć i napowietrzyć na średnim biegu miksera przez około 4 minuty. Gotowym kremem przełożyć dwa blaty pomarańczowego ciasta.

Wodę napowietrzyć z **KOMPLET Krem Piruet**. Ciepłą wodę wymieszać z **KOMPLET Stabilizator Neutralny** i dodać do kremu. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta pomarańczowego.

Wierzch udekorować dowolnym zelem na zimno i elementami z czekolady.

Zabreda upieczesz najlepsze!