KOMPLET Migdałowe Soft

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWYCH CIAST MIGDAŁOWYCH.

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Z dobrego upieczesz najlepsze!

PODSTAWOWE ZALETY MIESZANKI I WYPIEKU

- Produkt zawiera prażone migdały w kostce.
- Doskonale wypieka się z różnymi owocami.
- Subtelny smak migdałów doskonale komponuje się z innymi dodatkami, takimi jak: kremy, owoce, czekolady itp.

Ciasto migdałowe z wiśniami

forma 40 x 60 cm

Ciasto migdałowe:

KOMPLET Migdałowe Soft	1.500 g
olej roślinny	600 g
jaja	520 g
woda	200 g
	2.820 g

Warstwa owocowa:

wiśnia (z lekkiego syropu)	1.000 g

Warstwa maślana:

KOMPLET Masa Percepanowa	200 g
masło	200 g
cukier	100 g
mąka pszenna, typ 550	100 g
	600 g
łączna ilość	4.420 g

Wykonanie

Składniki ciasta połączyć i wyrabiać przez 3 minuty na średnim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na spód formy.

Na wierzch ciasta ułożyć owoce.

Masło podgrzać i połączyć z **KOMPLET Masa Percepanowa** i cukrem. Pod koniec mieszania dodać mąkę pszenną. Gotową masę wyszprycować na wierzch warstwy owocowej. Upiec.

temperatura pieczenia:	190°C
czas pieczenia:	60 minut

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com

KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

1/2019