

KOMPLET Ciasto Black Cake



◆ DOSKONAŁA BAZA DO TWORZENIA RÓŻNORODNYCH RECEPTUR, MOŻLIWOŚĆ WYPIEKU BABEK, BLATÓW, CIAST DESEROWYCH

◆ WILGOTNY MIĘKISZ

◆ CZEKOLADOWY SMAK, PRODUKT ZAWIERA CZEKOLADĘ W PROSZKU

◆ POWTARZALNY, CIEMNY KOLOR, JAK CZEKOLADY DESEROWEJ



Muffinka czekoladowa

(receptura podstawowa)

20 sztuk

Ciasto czekoladowe:

KOMPLET Ciasto Black Cake	1.000 g
olej roślinny	600 g
jaja	500 g
woda	100 g

łącznie 2.200 g

Wykonanie:

Składniki ciasta czekoladowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty. Ciasto nałożyć do papilotek i wypiec.

naważka ciasta: 110 g

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: około 45-50 minut

Po wystudzeniu udekorować według uznania.

Z dobrą upieczesz najlepší!



Babka Zeberka

3 sztuki, forma 10 x 60 cm



Ciasto czekoladowe:

KOMPLET Ciasto Black Cake	1.000 g
olej roślinny	600 g
jaja	500 g
woda	100 g
	2.200 g

Ciasto jasne:

KOMPLET Soft Sand	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	400 g
woda	110 g
	2.010 g

Dekoracja:

KOMPLET Kiddy Weiss	100 g
KOMPLET Kiddy Choco	100 g
	200 g

łącznie 4.410 g

Tort Orzechowy Karmel z nutą cytrynową

5 sztuk Ø 18 cm



Biszkopt czekoladowy:

KOMPLET Ciasto Black Cake	500 g
olej roślinny	300 g
jaja	250 g
woda	50 g
	1.100 g

Orzechy w karmelu:

śmietanka 30 %	280 g
woda (100 °C)	140 g
syrop glukozowy	130 g
KOMPLET Baza Karmelowa	240 g
orzechy laskowe łuskane	210 g
pasta cytrynowa	4 g
	1.004 g

Krem mleczno-orzechowy:

KOMPLET Baza Mleczna	340 g
woda (100 °C)	280 g
KOMPLET Kiddy Noisette	450 g
śmietanka 30 %	1.100 g
	2.170 g

Glazura karmelowa:

woda (100 °C)	300 g
KOMPLET Baza Karmelowa	300 g
syrop glukozowy	175 g
	775 g

Czekoladowe elementy:

czekolada	około 200 g
łącznie	5.249 g

Wykonanie:

Składniki ciasta czekoladowego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty.

Składniki ciasta jasnego połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty. Ciasto wlewać na przemian jedno na drugie do foremek tak, aby powstała zeberka. Po ostygnięciu udekorować rozpuszczonym **KOMPLET Kiddy Weiss** i **KOMPLET Kiddy Choco**.

naważka ciasta jasnego:	670 g / 1 sztuka
naważka ciasta czekoladowego:	730 g / 1 sztuka
temperatura pieczenia:	180 °C
czas pieczenia:	40-45 minut



Wykonanie:

Wszystkie składniki biszkoptu czekoladowego połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na średnich obrotach miksera przez 3 minuty. Powstałą masę rozlać w rauty i wypiec. Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.

naważka ciasta:	200 g / 1 sztuka
temperatura pieczenia:	190 °C
czas pieczenia:	15-20 minut

Śmietankę, wodę i syrop glukozowy zagotować, dodać **KOMPLET Bazę Karmelową** i wymieszać. Następnie dodać pokruszone orzechy i pastę cytrynową całość wymieszać. Masę wylać na ostudzone biszkopty w rancie Ø 14 cm. Torty schłodzić, następnie wykroić z rantów.

naważka orzechów w karmelu: 200 g / 1 sztuka

KOMPLET Bazę Mleczną zalać gorącą wodą, wymieszać i połączyć z **KOMPLET Kiddy Noisette**. Masę ostudzić i wymieszać z ubitą śmietanką. Gotowym kremem wypełnić formy Ø 18 cm z czekoladowym biszkoptem i warstwą orzechów w karmelu, torty schłodzić.

naważka: 430 g / 1 sztuka

Składniki glazury połączyć i ostudzić. Gęstniejącą glazurą oblać schłodzone torty. Boki i górę udekorować dowolnymi elementami czekoladowymi.

naważka glazury karmelowej: 150 g / 1 sztuka