

Jogurtowo-kokosowe yuzu

KOMPLET CIASTO PÓŁKRUCHE

Ciasto

JOGOSOFT	750 g
Woda	400 g
Olej roślinny	300 g
łącznie Ciasto	1.450 g

Kruszonka

CIASTO PÓŁKRUCHE	500 g
Margaryna 80 %	250 g
łącznie Kruszonka	750 g

Warstwa

BEZY-MERINGUE	200 g
Cukier	200 g
Woda ok. 100°C	350 g
COCOMIX KOKOSANKI	500 g
Masło	300 g
łącznie Warstwa	1.550 g

Żelka

Woda ciepła	300 g
Pasta yuzu	200 g
Cukier	100 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	60 g
łącznie Żelka	660 g

Krem

KREM DORINO RSPO-MB	600 g
Mleko	1.500 g
Żelka mango-granat	700 g
łącznie Krem	2.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu jogurtowego wymieszać za pomocą płaskiego mieszadła miksera przez 3 minuty. Ciasto rozsmarować na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wypiec.



Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: 20 minut.

KOMPLET Ciasto Półkruche wymieszać z margaryną do konsystencji kruszonki, wysypać na blachę i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: około 15 minut

KOMPLET Bezy Meringue wymieszać z cukrem zalać wrzącą wodą i ubić. Masło rozpuścić i mieszać na przemian z KOMPLET Cocomix i z ubitą bezą. Pod koniec mieszania dodać wypieczoną kruszonkę. Masę wylać na blachę i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: około 30 minut

Żelka z yuzu: wodę wymieszać z cukrem do rozpuszczenia dodać KOMPLET Stabilizator Neutralny, wymieszać i dodać pastę yuzu. Żelkę wylać na ostudzony blat jogurtowy. Przykryć wystudzonym blatem kokosowym.

KOMPLET Krem Dorino wymieszać z mlekiem za pomocą gęstego mieszadła miksera przez 4 minuty. Pod koniec dodać mango z granatem.

Krem rozsmarować na wierzch ciasta kokosowego.

Udekorować według uznania.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

