

# Ciasto kukurydziane z kremem i kokosem

KOMPLET GOLD SOFT

## Ciasto

|                |         |
|----------------|---------|
| GOLD SOFT      | 1.100 g |
| Jaja           | 650 g   |
| Olej roślinny  | 250 g   |
| Woda           | 450 g   |
| Cukier         | 450 g   |
| łącznie Ciasto | 2.900 g |

## Krem

|                   |         |
|-------------------|---------|
| KREM IDEAL (10KG) | 350 g   |
| Mleko 2%          | 500 g   |
| Woda              | 500 g   |
| łącznie Krem      | 1.350 g |

## Warstwa kokosowa

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| COCOMIX KOKOSANKI        | 700 g   |
| Śmietanka 30%            | 700 g   |
| łącznie Warstwa kokosowa | 1.400 g |

## wykonanie:

Wykonanie: Forma 40x60 cm

Składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.

Czas mieszania: 5 minut

Składniki kremu wymieszać gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowy krem nanieść przy pomocy worka cukierniczego w postaci kratki na surowe ciasto kukurydziane.

KOMPLET Cocomix rozsypać równomiernie na ciasto i wypiec.

Na gorące wypieczone ciasto rozlać równo luźną śmietankę.

Temperatura pieczenia: 190 spadająca na 180°C

Czas pieczenia: 55 minut



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com