

# Kostka gruszkowa kukurydza z bezą

**KOMPLET GOLD SOFT**
**Ciasto**

GOLD SOFT	1.100 g
Jaja	700 g
Olej roślinny	230 g
Woda	550 g
Cukier	440 g
łącznie Ciasto	3.020 g

**Krem**

STABILIZATOR GRUSZKOWY	400 g
Woda	320 g
Śmietanka 30%	1.600 g
łącznie Krem	2.320 g

**Beza upalana**

BEZY-MERINGUE	150 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	75 g
Cukier	450 g
kwasek cytrynowy	5 g
Woda	520 g
łącznie Beza upalana	1.200 g

**wykonanie:**

Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na trzy papiery do pieczenia 40x60 cm i wypiec. Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.

Czas mieszania: 5 minut

Temperatura pieczenia: 220 °C

Czas pieczenia: 10 minut

KOMPLET Stabilizator Gruszkowy wymieszać z wodą, następnie z ubitą śmietaną.

Gotowym kremem przełożyć trzy blaty.



KOMPLET Bezy Meringue połączyć z 400 g cukru i ubijając na szybkim biegu dodać gorącą wodę w ilości 400 g. Pod koniec ubijania dodać kwas cytrynowy. KOMPLET Stabilizator Neutralny wymieszać z pozostałym cukrem i wodą i dodać do ubitej bezy. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta nadając nieregularny wzór. Bezę opalić palnikiem, ciasto schłodzić.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com