

Mazurek pistacjowy z matchą

KOMPLET STABILIZATOR MATCHA

Ciasto

PISTACJOWE SOFT	1.000 g
Olej roślinny	400 g
Jaja	600 g
Woda	200 g
łącznie Ciasto	2.200 g

Błat czekoladowy

CZEKOLADOWE SOFT	500 g
Jaja	300 g
Olej roślinny	250 g
Woda	50 g
Nadzienie z czarnych porzeczek	300 g
łącznie Błat czekoladowy	1.400 g

Krem

STABILIZATOR MATCHA	300 g
KREM RUSSELL	400 g
Woda (25°C)	300 g
Masło	500 g
Margaryna kremowa	500 g
łącznie Krem	2.000 g

Glazura

BAZA MLECZNA	200 g
STABILIZATOR MATCHA	200 g
Woda (50°C)	500 g
syrop glukozowy	100 g
łącznie Glazura	1.000 g

wykonanie:

Wykonanie: 40/60 cm

Składnik blatu pistacjowego wymieszać płaskim mieszadłem miksera przez 3 minuty na średnim biegu. Masę rozsmarować na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia. Piec w temp 220 °C przez około 7 minut. Składniki blatu



czekoladowego wymieszać płaskim mieszadłem miksera przez 3 minuty na średnim biegu. Masę rozsmarować na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 200 °C przez około 10 minut. KOMPLET Stabilizator Matcha i Krem Russel wymieszać z wodą i połączyć z ubitym masłem z margaryną. Na ostudzoną roladę pistacjową w ramce rozsmarować 800 g kremu i przykryć blatem czekoladowym. Rozsmarować nadzienie z czarnej porzeczek i 800 g kremu. Przykryć blatem pistacjowym i rozsmarować pozostały krem. KOMPLET Bazę Mleczną i Stabilizator Matcha wymieszać z wodą, dodać syrop glukozowy. Delikatnie mieszać żeby nie napowietrzyć glazury, wystudzić i wylać na wierzch ciasta. Udekorować według uznania.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

