

Kostka ananasowo-orkiszowa

KOMPLET ORKISZOWE SOFT

Ciasto

ORKISZOWE SOFT	750 g
Olej	300 g
Woda	110 g
Jaja	300 g
łącznie Ciasto	1.460 g

Warstwa

Ananas kawałki	500 g
łącznie Warstwa	500 g

Warstwa

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Woda	1.000 g
Pasta ananasowa	40 g
łącznie Warstwa	1.440 g

Dekoracja

Ananas kawałki	150 g
Żel morelowy	30 g
Wiórki czekoladowe	50 g
Posiekane orzechy pistacjowe	50 g
łącznie Dekoracja	280 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta napowietrzyć na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto przełożyć do przygotowanej uprzednio formy (60x20 cm), wyrównać, rozłożyć równomiernie kawałki ananasów i upiec.

czas ubijania: 3 minuty

naważka ciasta: 1.460 g na 1 blachę

naważka owoców: 500 g

temperatura pieczenia: 180-190°C

czas pieczenia: 40-45 minut



Wszystkie składniki kremu napowietrzyć na szybkich obrotach gęstym mieszadłem.

czas ubijania: 3 minuty

Po wystudzeniu spodu rozsmarować równomiernie krem, wykonać wzory grzebieniem do śmietany i schłodzić. Kawałki ananasów posmarować żelem KOMPLET Kiddy Gel Morelowy.

Ciasto pokroić na kawałki (o wielkości np. 10x6 cm, co daje 20 sztuk z blachy). Nałożyć posmarowane żelem kawałki ananasów, przystroić według upodobania drobną posypką czekoladową i rozdrobnionymi orzechami pistacjowymi.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!