

Ciasto Królewskie

Ciasto

GOURMET KRÓLEWSKIE 30	250 g
Mąka pszenna	570 g
Masło, zimne	60 g
Drożdże	40 g
Jaja	50 g
woda	300 g
łącznie Ciasto	1.270 g

Warstwa

Margaryna do ciasta francuskiego	500 g
łącznie Warstwa	500 g

Warstwa

Nadzienie migdałowe z jajkiem	600 g
łącznie Warstwa	600 g

Dekoracja

konfitura z moreli	60 g
KOMPLET Fertigglasur	100 g
migdały (płatki prażone)	20 g
łącznie Dekoracja	180 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Ciasto Królewskie

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć, wyrobić i odstawić do spoczynku.

czas wyrabiania (miesiarka spiralna): 2 minuty – pierwszy bieg, 3 minuty – drugi bieg

temp. ciasta: ok. 24 °C

czas spoczynku: ok. 10 minut

Połączyć ciasto z tłuszczem, poskładać, a następnie rozwałkować 3 x 3 (metoda ciast półfrancuskich).

naważka:

– ciasto ok. 1270 g

– tłuszcz

do ciasta francuskiego ok. 500 g

czas spoczynku: ok. 30 minut

gr. x dł. x szer.: ok. 0,25 x 150 x 30 cm

Przygotować nadzienie migdałowe z jajkiem zgodnie z recepturą podstawową. Po upływie czasu pęcznienia nałożyć masę na ciasto i rozsmarować. Następnie ciasto podzielić wzdłuż i zwinąć.

naważka nadzienia: ok. 600 g

format ciasta: ok. 3 x 150 cm

Pociąć zwinięte ciasto uzyskując kształt wałeczków. długość: ok. 50 cm

Spleść po trzy wałeczki w jeden warkocz. Włożyć warkocze do papierowej formy w kształcie korony KOMPLET Gourmet Królewskie 30 i odstawić do wyrośnięcia. Następnie upiec.



czas gary uformowanego ciasta: ok. 50-60 minut

temp. pieczenia: ok. 180 °C

czas pieczenia: 60-65 minut

Po ostygnięciu nanieść warstwę konfitury morelowej, polukrować używając KOMPLET Fertigglasur i posypać prażonymi płatkami migdałowymi

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com