

Paluchy migdałowe

Ciasto

GOURMET KRÓLEWSKIE 30	300 g
Mąka pszenna	700 g
Masło, zimne	80 g
Drożdże	50 g
Jaja	60 g
woda	400 g
łącznie Ciasto	1.590 g

Warstwa

Margaryna do ciasta francuskiego	300 g
łącznie Warstwa	300 g

Warstwa

Nadzienie migdałowe z jajkiem	600 g
łącznie Warstwa	600 g

Warstwa

Polewa żelowa z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy	180 g
łącznie Warstwa	180 g

Dekoracja

Migdały płatki	120 g
łącznie Dekoracja	120 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Paluchy migdałowe

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce.

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

temp. ciasta: ok. 24 °C

czas spoczynku: ok. 10 minut

Ciasto wałkować z tłuszczem 3 x 3 (metoda ciast półfrancuskich), odstawić do spoczynku, a następnie rozwałkować.

naważka:

– ciasto ok. 1590 g

– tłuszcz do ciasta francuskiego ok. 300 g

czas spoczynku: ok. 30 minut

Następnie rozwałkować poskładane z tłuszczem ciasto i posmarować wymieszanym nadzieniem migdałowym.

gr. x dł. x szer.: ok. 0,3 x 120 x 30 cm

naważka nadzienia migdałowego: ok. 600 g

Ciasto złożyć na szerokość i podzielić na porcje.

szer. 1 kawałka: ok. 5 cm

Kawałki ciasta poskręcać, odcisnąć środek i posypać płatkami migdałowymi.

naważka płatków migdałowych: ok. 5 g

czas gary uformowanego ciasta: ok. 50-60 minut

Po wyrośnięciu upiec pod parą.



temp. pieczenia: ok. 200 °C

czas pieczenia: ok. 18 minut

Po ostygnięciu poźelować wykorzystując polewę morelową KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite .

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com