

Kokardki drożdżowe z makiem

KOMPLET GOURMET KRÓLEWSKIE 30

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

Nadzienienie makowe	600 g
łącznie Warstwa	600 g

Warstwa

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

Dekoracja

KOMPLET Fertigglasur	200 g
łącznie Dekoracja	200 g

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 ciasto i posmarować przygotowanym nadzieniem makowym.

gr. x dł. x szer.: ok. 0,3 x 120 x 30 cm
naważka nadzienia makowego: ok. 600 g

Ciasto złożyć na szerokość i podzielić na porcje.

szer. 1 kawałka: ok. 5 cm

Kawałki ciasta rozciąć przez środek wzdłuż.

Przełożyć jeden koniec ciasta przez powstały w ten sposób otwór (metoda formowania faworków).

czas gary uformowanego ciasta: ok. 45 minut

Po wyrośnięciu ciasto wypiec z zaparowaniem.

temp. pieczenia: ok. 200 °C

czas pieczenia: ok. 18 minut

Po ostygnięciu udekorować polewą z KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite oraz KOMPLET Fertigglasur (patrz: receptury podstawowe).

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com