

Kostka Valencia

Ciasto

VALBELLA SOFT	1.700 g
olej	760 g
Jaja	510 g
woda	130 g
łącznie Ciasto	3.100 g

Warstwa

mandarynki	1.100 g
łącznie Warstwa	1.100 g

Warstwa

Krem pomarańczowy	2.860 g
łącznie Warstwa	2.860 g

Warstwa

mandarynki	300 g
KIDDY GEL APRIKOSE	50 g
Pestki pistacji, siekane	100 g
łącznie Warstwa	450 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki masy połączyć i wyrobić na średnim biegu, a następnie równomiernie rozsmarować na przygotowanej blasze.

czas mieszania: ok. 3 minuty

naważka: 3.100 g

Na wierzch wyłożyć mandarynki i upiec.

naważka: 1.100 g

temp. pieczenia: ok. 190 °C

czas pieczenia: ok. 45 minut



Przygotować krem pomarańczowy, rozsmarować na wystudzonym spodzie, wykonać wzór grzebieniem do śmietany i odstawić do zastygnięcia.

naważka: 2.860 g

Na koniec nałożyć kawałki mandarynek, posmarować żelem KOMPLET Kiddy Gel Morelowy, posypać siekanymi pistacjami, dowolnie pokroić. Podział na kostki 10 x 6 cm daje 40 kawałków z jednej blachy.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze.