

Kostka Linz

Ciasto

VALBELLA SOFT	1.750 g
olej	780 g
Jaja	525 g
woda	130 g
Cynamon mielony	25 g
Goździki	2 g
łącznie Ciasto	3.212 g

Warstwa

Marmolada borówkowa	400 g
łącznie Warstwa	400 g

Dekoracja

KIDDY GEL APRIKOSE	150 g
łącznie Dekoracja	150 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki masy ubić na szybkim biegu. Odłożyć ok. 400 g masy do dekoracji, pozostałą część rozsmarować równomiernie na przygotowanej blasze.

czas mieszania: ok. 3 minuty

naważka: ok. 2.800 g

Za pomocą łopatkę marmoladę borówkową rozsmarować równomiernie na masie podstawowej.

naważka: 400 g

Odłożoną masę (ok. 400 g) umieścić w worku do szprycowania z otworem Ø 6 mm i wykonać wzór w formie kratki. Upiec.

temp. pieczenia: ok. 190 °C

czas pieczenia: ok. 50 minut

Po wystudzeniu ciasto posmarować żelem KOMPLET Kiddy Gel Morelowy, pokroić wg uznania. Podział na kostki 10 x 6 cm daje 40 kawałków z jednej blachy



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com