

Lambada - receptura 1 - z owocami

Ciasto

LAMBADA	1.000 g
olej	400 g
woda	400 g
łącznie Ciasto	1.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

wszystkie składniki wymieszać i ubijać przez ok. 3 min. na szybkim biegu używając grubej lub płaskiej różgi.

Powstałą masę wylać na przygotowane uprzednio blachy i wyłożyć dowolnymi owocami.

Bardziej soczyste owoce mrożone posypać wcześniej zagęstnikiem KOMPLET Saftbinder.

Ciasto po wypieczeniu i wystygnięciu nabłyszczyc KOMPLET Kiddy Gel lub udekorować pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

naważka: ciasto 60x40 cm : 2500 - 2700 g; ciasto o śr. 26 cm: ok 700g

owoce: ciasto 60x40 cm : 1800 - 2200 g; ciasto o śr. 26 cm: 450-500 g

temperatura pieczenia: 190 °C



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upiekania!