

# Ciasto duet pomarańczowo-orzechowy

## Ciasto

|                   |         |
|-------------------|---------|
| POMARAŃCZOWE SOFT | 1.200 g |
| olej              | 480 g   |
| Jaja              | 400 g   |
| woda              | 220 g   |
| łącznie Ciasto    | 2.300 g |

## Ciasto

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| ORZECHOWE SOFT           | 900 g   |
| olej                     | 300 g   |
| Jaja                     | 300 g   |
| Cukier                   | 100 g   |
| Orzechy włoskie, krojone | 200 g   |
| woda                     | 200 g   |
| łącznie Ciasto           | 2.000 g |

## Dekoracja

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG        | 500 g |
| tłuszcz utwardzony               | 100 g |
| Skórka pomarańczowa, kandyzowana | 100 g |
| Orzechy włoskie, krojone         | 100 g |
| łącznie Dekoracja                | 800 g |

## wykonanie:

Wykonanie: forma 40 x 60 cm

wszystkie składniki ciasta pomarańczowego połączyć i wyrobić

na wolnym biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła.

Ciasto rozsmarować na spód formy

Czas mieszania: 3 minuty

Składniki ciasta orzechowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła.



Następnie za pomocą worka cukierniczego nanieść równomiernie na ciasto pomarańczowe i wypiec.

Czas mieszania: 2 minuty

Temperatura pieczenia: 180°C

Czas pieczenia: 45 minut

Wszystkie składniki polewy rozpuścić i połączyć. Polewą oblać wierzch schłodzonego ciasta i posypać bakaliami.



info@komplet.com  
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!