

# Almond Ube

## KOMPLET Ube Soft, KOMPLET Stabilizator Ube

### blacha 40 x 60 cm

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ciasto Ube** | 2000 g | **KOMPLET Ube Soft** | Wszystkie składniki ciasta Ube wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.<br>**czas mieszania:** 5 minut<br>Masę wylać w wysoką blachę wyłożoną papierem do pieczenia. |
| | 700 g | olej roślinny | |
| | 900 g | jaja | |
| | 400 g | woda | |
| **Krem migdałowy** | 600 g | **KOMPLET Masa Percepanowa** | Mleko wymieszać z **KOMPLET Masą Percepanową** dodać **KOMPLET Krem Ideal** i wyrobić na jednolitą masę, wyszprycować rękawem cukierniczym z okrągłym zdobnikiem wzdłuż ciasta. |
| | 150 g | **KOMPLET Krem Ideal** | |
| | 300 g | mleko 2% | |
| **Warstwa owocowa Posypka** | 30 g | **KOMPLET Saftbinder** | Żurawinę i czerwone porzeczki wymieszać z **KOMPLET Saftbinder** i wyłożyć na ciasto. Na wierzchu rozsypać migdały płatki. Upiec.<br>**czas pieczenia:** około 60 minut<br>**temperatura pieczenia:** 170 °C |
| | 400 g | żurawina (mrożona) | |
| | 400 g | czerwone porzeczki (mrożone) | |
| | 300 g | migdały (płatki) | |
| **Żel** | 300 g | **KOMPLET Kiddy Gel Neutralny** | Wodę podgrzać z **KOMPLET Kiddy Gel Neutralny.** Posmarować ostudzoną górę ciasta. |
| | 200 g | woda | |

10/26 771921.01 71548.01

Więcej receptur

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!