

Lotti Royale

KOMPLET Lotti Soft

blacha 40 x 60 cm lub 8 sztuk, ø 18 cm

Blaty	1200 g **KOMPLET Lotti Soft** 480 g jaja 540 g olej roślinny 180 g woda	Wszystkie składniki blatu wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. **czas mieszania:** 3 minuty Masę rozsmarować na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia, lub wyłożyć w ringi Ø 15 cm po 150 g / 1 sztuka (16 sztuk). **czas pieczenia:** około 15 minut **temperatura pieczenia:** 190 °C Z wystudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.
Chrupka	150 g prażynka gotowa 670 g **KOMPLET Kiddy Noisette** 60 g olej roślinny	**KOMPLET Kiddy Noisette** rozpuścić z olejem i wymieszać z prażynką. Rozsmarować na blat wyłożony w wysoką ramkę lub na blaty w ringach po 110 g / 1 sztuka.
Żelka pomarańczowa	800 g nadzienie pomarańczowe (gotowe) 200 g woda (100 °C) 200 g **KOMPLET Stabilizator Pomarańczowy**	Wodę wymieszać z **KOMPLET Stabilizatorem Pomarańczowym** i połączyć z nadzieniem pomarańczowym. Rozsmarować na wylaną prażynkę lub w uszykowane ringi po 150 g / 1 sztuka. Przykryć drugim blatem.
Mus śmietankowy	400 g **KOMPLET Stabilizator Lotti** 1800 g śmietanka 33% 400 g woda (25 °C) 400 g **KOMPLET Kiddy Weiss**	**KOMPLET Stabilizator Lotti** wymieszać z wodą i połączyć z ubitą śmietanką pod koniec dodać rozpuszczony **KOMPLET Kiddy Weiss**. Wylać na wierzchu ciasta i wyrównać. Uszykowane blaty pod torty ułożyć w ringu Ø 18 cm i zalać musem po 370 g / 1 sztuka.
Glazura lustrzana	200 g **KOMPLET Baza Karmelowa** 80 g **KOMPLET Stabilizator Lotti** 360 g woda (100 °C) 160 g syrop glukozowy 200 g **KOMPLET Kiddy Weiss**	**KOMPLET Bazę Karmelową** i **KOMPLET Stabilizator Lotti** wymieszać z wodą dodać **KOMPLET Kiddy Weiss** i syrop glukozowy. Całość zblendować wystudzić do 36°C. Wylać na wierzch ciasta lub oblać torty, udekorować według uznania.

10/26 71923.02

Więcej receptur

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl