

Ciasto truflowa śliwka

KOMPLET Truflove

blacha 40 x 60 cm

Ciasto	1800 g 900 g 900 g 300 g 200 g	**KOMPLET Truflove** jaja olej roślinny woda mąka pszenna typ 500	Wszystkie składnik ciasta wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Masę wylać w wysoką blachę wyłożoną papierem do pieczenia. **czas mieszania:** 4 minuty
Warstwa owoców	20 g 1200 g	**KOMPLET Saftbinder** śliwki (mrożone)	Śliwki wymieszać z **KOMPLET Safbinderem** i rozłożyć na ciasto.
Kruszonka	320 g 120 g 180 g	**KOMPLET Truflove** mąka pszenna typ 500 margaryna 70%	Wyrobić kruszonkę i posypać na wierzchu ciasta. Upiec. **czas pieczenia:** około 60 minut **temperatura pieczenia:** 190 °C
Deoracja	100 g	**KOMPLET Neuschnee**	Wystudzone ciasto udekorować pudrem **KOMPLET Neuschnee**.

10/26 71925.02

Więcej receptur

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl