

Aksamitny pekan

KOMPLET Ube Soft, KOMPLET Stabilizator Ube

blacha 40 x 60 cm

Blat Ube	1500 g 520 g 680 g 300 g	**KOMPLET Ube Soft** olej roślinny jaja woda	Wszystkie składniki blatu Ube wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Masę rozsmarować na trzy blachy wyłożone papierem do pieczenia. Upiec. **czas mieszania:** 5 minut **czas pieczenia:** 15 minut **temperatura pieczenia:** 170 °C Z wystudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.
Warstwa orzechów	600 g 1000 g 400 g 4 g 30 g	**KOMPLET Baza Karmelowa** mleko 2% orzechy pekan sól (opcjonalnie) sok z cytryny	Mleko podgrzać, zalać posiekane orzechy pekan, zostawić pod przykryciem na 10 minut. Wymieszać z **KOMPLET Bazą Karmelową** i solą, pod koniec dodać sok z cytryny. Wystudzić i wylać na jeden blat Ube wyłożony w ramkę, przykryć drugim blatem.
Krem Ube	1500 g 800 g 350 g 450 g	śmietanka 30% serek mascarpone **KOMPLET Stabilizator Ube** woda (25 °C)	Śmietankę ubić z mascarpone i połączyć z **KOMPLET Stabilizatorem Ube** rozpuszczonym w wodzie. 1400 g kremu rozsmarować na wierzchu i przykryć trzecim blatem Ube. Rozsmarować kolejne 1400 g kremu, wyrównać.
Dekoracja	opcjonalnie	elementy czekoladowe orzech pekan w złocie	Resztę kremu wyszprycować na wierzch ciasta i udekorować według uznania.

10/26 771921.01 71548.01

Więcej receptur

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!