

Fioletowa tajemnica

KOMPLET Ube Soft, KOMPLET Stabilizator Ube

10 sztuk, ø 18 cm

Blaty Ube	750 g 260 g 340 g 150 g	**KOMPLET Ube Soft** olej roślinny jaja woda	Wszystkie składniki blatu Ube wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. **czas mieszania:** 5 minut Masę wyłożyć w ringi Ø 14 cm ułożone na blasze z papierem do pieczenia. Upiec. **naważka ciasta:** 150 g / 1 sztuka **czas pieczenia:** 15 minut **temperatura pieczenia:** 170 °C Z wystudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę.
Jelly banan	270 g 60 g 900 g 270 g 2 g	**KOMPLET Kiddy Weiss** **KOMPLET Stabilizator Bananowy** banany (obrane) mleko 2% kwasek cytrynowy żółty barwnik (opcjonalnie)	Mleko podgrzać wymieszać z **KOMPLET Kiddy Weiss** i **KOMPLET Stabilizator Bananowy**. Całość zblendować z bananami, kwaskiem cytrynowym i żółtym barwnikiem. Masę wylać na blat Ube w ringach. Schłodzić. **naważka:** 150 g / 1 sztuka
Mleczny kokos	450 g 750 g 200 g	**KOMPLET Baza Mleczna** mleko 2% wiórki kokosowe	Mleko zagotować. Wiórki kokosowe zaparzyć pod przykryciem przez 10 minut. Następnie wymieszać z **KOMPLET Bazą Mleczną**. Wystudzić i wylać 140 g / 1 sztukę na wierzch jelly banan w ringach. Schłodzić, następnie zamrozić.
Krem śmietankowy	3000 g 600 g 700 g	śmietanka 33% **KOMPLET Stabilizator Ube** woda (25 °C)	**KOMPLET Stabilizator Ube** wymieszać z wodą i połączyć z ubitą śmietanką. Wylać w **KOMPLET Ringi** Ø 18 cm ułożone na blachę z papierem do pieczenia. W środek wcisnąć od góry zamrożony wkład bananowo-kokosowy, wyrównać. Schłodzić, zamrozić. **naważka kremu:** 400 g / 1 sztuka
Glazura fioletowa	520 g 80 g 900 g	**KOMPLET Baza Mleczna** **KOMPLET Stabilizator Ube** woda (100 °C) elementy czekoladowe	Wodę wymieszać z **KOMPLET Bazą Mleczną** i **KOMPLET Stabilizatorem Ube**, delikatnie wymieszać, wystudzić i oblać wykrojone torty. Udekorować według uznania.

10/26 771921.01 71548.01

Więcej receptur

KOMPLET

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl