

Z dobrego upieczesz najlepsze!

RECEPTURA KOMPLET

Tort Cytrynowo-Miodowy



Tort Cytrynowo-Miodowy 8 sztuk Ø 18cm

Ciasto Miodowe - 6 sztuk Ø 16cm

KOMPLET Miodowe Soft	1.000 g
olej roślinny	400 g
jaja	500 g
woda	100 g
	<u>2.000 g</u>

Krem cytrynowy:

KOMPLET Krem Volu (gotowy)	2.000 g
woda	500 g
KOMPLET stabilizator cytrynowy	400 g
	<u>2.900 g</u>

Polewa lśniąca miętowa:

KOMPLET Kiddy Weiss	500 g
syrop glukozowy	500 g
śmietanka 30%	500 g
KOMPLET stabilizator neutralny	150 g
pasta lub aromat miętowy	10 g
barwnik	1 g
	<u>1.660 g</u>
łączna ilość	6.560 g

Wykonanie

1 Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozłożyć do form i piec. Po schłodzeniu przekroić na 4 warstwy. Czas mieszania - 3 min. Temp pieczenia - 180°C. Czas pieczenia - 30 min. **2** Wodę połączyć z stabilizatorem i ubitym gotowym kremem Volu i kremem cytrynowym i przełożyć 3 warstwy biszkoptu miodowego. **3** Śmietankę zagotować i połączyć z stabilizatorem, syropem i Kiddy Weiss. Na końcu dodać barwnik i pastę smakową. Schłodzoną polewą oblać torty. **4** Torty dekorujemy dowolnymi elementami czekoladowymi.

Sprawdź także inne nowe receptury:



Kostka Baron



Pieniek z ciasta parzonego



Czekoladowe z białym makiem i wiśniami



KOMPLET Polska

www.komplet.pl