

Z dobrego wypieczesz najlepsze!

RECEPTURA KOMPLET

Ciasto serowo-jabłkowe



Wykonanie

- 1 Składniki ciasta połączyć i wyrobić w mieszarce. Czas wyrabiania: 1 minuta – pierwszy bieg (miesiarka spiralna) 8 minut – drugi bieg. Temp. ciasta: ok. 24 °C. Ciasto odważyć i uformować presy. Naważka: ok. 900 g. Czas gary presy ciasta: ok. 15 minut.
- 2 Po wyrośnięciu ciasto podzielić przy użyciu dzielarki, zaokrąglić, włożyć do przygotowanych foremek (18 x 10,5 x 5 cm) i odstawić do wyrośnięcia. Naważka: ok. 30 g (8 szt.). Czas gary uformowanego ciasta: ok. 60 minut.
- 3 Po wyrośnięciu ciasta na wierzch nałożyć jabłka, posypać kruszonką i upiec. Naważka: jabłka (prażone) ok. 120 g kruszonka maślana ok. 80 g temp. pieczenia: 190 °C. Czas pieczenia: 40-45 minut.
- 4 Po upieczeniu ciepłe wypieki posmarować płynnym masłem i posypać cukrem pudrem. Po ostygnięciu posypać KOMPLET Neuschnee. Naważka: cukier puder ok. 5 g KOMPLET Neuschnee ok. 3 g

Ciasto serowo-jabłkowe 15 szt. x 480 g

Ciasto

KOMPLET Gourmet Królewskie 30	660 g
mąka pszenna	1.540 g
masło	500 g
drożdże	120 g
jaja	130 g
woda	650 g
	<hr/>
	3.600 g

Warstwa owocowa

jabłka prażone	1.800 g
kruszonka z KOMPLET M+S (patrz: receptura podstawowa)	1.200 g
	<hr/>
	3.000 g

Do posmarowania

masło (rozpuszczone)	600 g
	<hr/>
	600 g

Do posypania

cukier puder	75 g
KOMPLET Neuschnee	60 g
	<hr/>
	125 g
łączna ilość	<hr/>
	7.325 g

Kruszonka maślana

Receptura podstawowa

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	1.000 g
masło	500 g
łączna ilość	<hr/>
	1.500 g

Wszystkie składniki kruszonki wyrobić do żądanej konsystencji.

Sprawdź także inne nowe receptury:



Babka Panettone



Sernik z musem pomarańczowym



Babka drożdżowa



KOMPLET Polska

www.komplet.pl