

# Ciasto Cappuccino

Oparte na ekskluzywnych surowcach ciasto typu soft.



**CRE DIN**<sup>®</sup>

# Ciasto Cappuccino

**Ciasto Cappuccino** oparte jest na ekskluzywnych surowcach tj.:

- ekstrakcie kawy naturalnej,
- pełnotłustym mleku w proszku,
- naturalnym preparacie mlecznym z kajmakową nutą,
- doskonałej jakości aromacie kawy wyselekcjonowanym z kilkudziesięciu propozycji,
- naturalnym aromacie słodkiej śmietanki muśniętym prawdziwą wanilią.

## Zalety:

- łatwe i szybkie przygotowanie – miesza się tylko 2 min.
- różnorodne i wszechstronne zastosowanie
- charakterystyczny smak i zapach kawy cappuccino
- puszysty, delikatny, równomierny miękisz
- beżowy kolor ze „zmrożoną poświatą”
- ciasto z linii „soft” – dłużej zachowujące świeżość

Receptura podstawowa (blat 60 × 40 cm)

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ (g)
<b>Ciasto Cappuccino</b>	<b>1500</b>
Jajka	525
Olej	600
Woda	400
<b>Razem</b>	<b>3025</b>

## Metoda: ciasto

Wymieszać wszystkie składniki razem. Podzielić na dwa blaty.

Czas mieszania:	ok. 2 min. na wolnych obrotach
Temp. pieczenia:	170 °C
Czas pieczenia:	ok. 20 min.

Blaty wystudzić.

## Receptura: krem Cappuccino

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ (g)
Serek mascarpone	1000
<b>CF Nadzienie Kawowe</b>	<b>400</b>
<b>e-Wyśmienita</b>	<b>1000</b>
Śmietana 30%	1000
<b>Credi Fond Neutralny</b>	<b>400</b>
Woda	400
Kawa mielona	80
<b>Razem</b>	<b>4280</b>

## Metoda

e-Wyśmienitą połączyć ze śmietaną i ubić. Serek mascarpone wymieszać z CF Nadzieniem Kawowym. Połączyć delikatnie obie masy. Credi Fond Neutralny połączyć z wodą i dodać do powstałej masy. Dodać mieloną kawę do smaku.

Na dolnym blacie rozsmarować połowę kremu i przykryć drugim blatem.

Na górnym blacie rozsmarować drugą część kremu i dekorować wg uznania.



**CRE DIN**