



mieszanki cukiernicze



Kokosowa Impresja

niezbędne produkty Uldo:

➔ Uldo Kokosowe ➔ Uldo Bitą Śmietana ➔ Uldo Stabilizator Neutralny

Receptura na ciasto 60/40 cm:

Błat kokosowy

Uldo Kokosowe	1500 g
Jaja	600 g
Olej	600 g
Woda	300 g

Razem 3000 g

Wiórki kokosowe do posypania 100 g

Krem

Uldo Bitą Śmietana	665 g
Woda/mleko	1335 g

Uldo Stabilizator Neutralny	400 g
Woda (50°C)	400 g

Borówki	2000 g
---------	--------

Razem 4800 g



Błat kokosowy:

Wszystkie składniki wymieszać paletą na średnich obrotach przez 4 min., nie ubijać. Ciasto rozłożyć na 2 blachy o wymiarach 60x40 cm wyłożone papierem pergaminowym, do jednej 2 kg masy, a do drugiej 1 kg masy. Piec w temperaturze 200°C przez 20 min.

Krem:

Uldo Bitą Śmietaną i wodę lub mleko ubijać różgą na szybkich obrotach przez 5 min. Odłożyć ok. 200 g do posmarowania wierzchu. Dodać opłukane borówki. Do wody (ok. 50°C) dodać Uldo Stabilizator Neutralny, wymieszać, dodać do ubitej masy i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na grubszy blat, przykryć cieńszym blatem, przesmarować odłożonym kremem i posypać wiórkami kokosowymi. Schłodzić.