



mieszanki cukiernicze



Torcik Carmello

niezbędne produkty Uldo:

➔ Uldo Ciasto Czekoladowe ➔ Uldo Krem Karmelowy

Receptura na ciasto 60/40 cm:

Błat czekoladowy

Uldo Ciasto Czekoladowe	2000 g
Jaja	1000 g
Woda (zimna)	400 g
Olej	1000 g
Razem	4400 g

Krem

Uldo Krem Karmelowy	1750 g
Mleko/woda	4250 g
Razem	6000 g



Błaty czekoladowe:

Wszystkie składniki wymieszać paletą na wolnych obrotach przez 2 - 3 min., nie ubijać. Ciasto rozłożyć na blachę z wysokim rantem o wymiarach 60x40 cm, wyłożoną papierem pergaminowym. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 45 min. Ostudzić, ściąć wierzch, resztę ciasta przekroić na 3 warstwy.

Krem:

Uldo Krem Karmelowy i mleko lub wodę wymieszać różgą na średnich obrotach przez 2-3 min. Przygotowany krem podzielić na 3 równe części i przełożyć nim 3 warstwy ciasta.

Wykończenie:

Posypać torcik pokruszonym ściętym wierzchem blatu czekoladowego. Schłodzić.