



mieszanki cukiernicze



Uldo Ciasto Czekoladowe

Receptura:

Uldo Ciasto Czekoladowe	10,00 kg
Jajka	5,00 kg
Olej	5,00 kg
Woda (zimna)	2,00 l
Ciasto	22,00 kg

Parametry:

Czas mieszania:	3 - 4 min. średnie obroty (liściem)
Naważka:	2200 g
Czas pieczenia:	60 min.
Temperatura pieca:	180 °C



Wytwarzanie:

- Do miksera odważyć składniki płynne (jaja, olej, woda), dodać odważoną mieszankę Ciasta Czekoladowego.
- Mieszać 3-4 minuty na średnich obrotach, za pomocą palety (nie różgą), nie ubijać. Ciasto wylać do rantów, forem wyłożonych pergaminem. Do dekoracji można użyć owoców z zalewy, owoców świeżych lub mrożonych, można zastosować krem budyniowy do zapiekania lub masę marcepanową.
- W przypadku zastosowania owoców zaleca się mieszanie masy ciasta nie dłużej niż 3 min. na średnich obrotach miksera.
- Ciasto idealnie nadaje się na blaty do ciastek tortowych, wtedy zaleca się mieszanie masy ciasta 4 min. na średnich obrotach. Można przygotować większy ale niższy blat - nie trzeba wtedy go kroić, można złożyć dwa: jeden na drugi. Przed nałożeniem kremu lub bitej śmietany blat można nasączyć lub posmarować kwaśną marmoladą np. z czarnej porzeczki.
- Ciasto pieczemy w temperaturze 180°C przez około 60min. (receptura powyżej - naważka masy 2,2 kg), mniejsze naważki piec krócej np. 45min. w przypadku połowy porcji (1,1kg).