

Z dobrego wypieczesz najlepsze!

RECEPTURA KOMPLET

Ciasto migdałowe z wiśniami



Ciasto migdałowe z wiśniami forma 40 x 60 cm

Ciasto migdałowe

KOMPLET Migdałowe Soft	1.500 g
olej roślinny	600 g
jaja	520 g
woda	200 g
	<hr/>
	2.820 g

Warstwa owocowa

wiśnia z lekkiego syropu	1.000 g
	<hr/>
	1.000 g

Warstwa maślana

KOMPLET Masa Percepanowa	200 g
masło	200 g
cukier	100 g
mąka pszenna	100 g
	<hr/>
	600 g
łączna ilość	<hr/>
	7.325 g

Wykonanie

1 Składniki ciasta połączyć i wyrobić przez 3 minuty na średnim biegu miksera. Gotową masę rozsmarować na spód formy. **2** Na wierzch ciasta ułożyć owoce. **3** Masło podgrzać i połączyć z KOMPLET. Masą Percepanową i cukrem, pod koniec mieszania dodać mąkę pszenną. Gotową masę wyszprycować na wierzch warstwy owocowej. Upiec. temp. pieczenia: 190 °C czas pieczenia: 60 minut

Sprawdź także inne nowe receptury:



Ciasto dyniowe



Ciasto orkiszowe



Ciasto orzechowe



KOMPLET Polska

www.komplet.pl