

# Ciasto Śmietankowe

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe z dodatkiem delikatnej, słodkiej śmietanki.



CRE DIN®

# Ciasto Śmietankowe

**Ciasto Śmietankowe** - ciasto biszkoptowo- tłuszczowe z dodatkiem delikatnej, słodkiej śmietanki. Korzystając z najnowszej wiedzy technologicznej mieszankę opracowano na bazie preparatu enzymatycznego poprawiającego wilgotność i świeżość ciast biszkoptowo- tłuszczowych.

## Zalety:

- delikatny śmietankowy smak
- łatwe i szybkie przygotowanie
- różnorodne i wszechstronne zastosowanie
- puszysty, delikatny, równomierny miękisz
- duży przyrost objętościowy
- biały, świetlisty kolor miękiszu
- ciasto dłużej zachowujące świeżość
- nowa alternatywa dla klasycznych ciast jogurtowych

## Receptura podstawowa (blat 60 × 40 cm)

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ (g)	Metoda
<b>Ciasto Śmietankowe</b>	<b>1500</b>	Wymieszać wszystkie składniki razem.
Jajka	525	Czas mieszania: ok. 4 min. (średnie obroty)
Olej	450	Masę podzielić na dwa blaty 60 × 40 cm
Woda	250	Temp. pieczenia: 180°C
<b>Razem</b>	<b>2725</b>	Czas pieczenia: ok. 20-25 min.

## Receptura: Genage biały

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ (g)	Metoda
Śmietana 30%	750	Śmietanę podgrzać i połączyć z białą czekoladą.
Biała czekolada	1500	
<b>Razem</b>	<b>2250</b>	

## Receptura: Krem

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ (g)
Śmietana 30%	500
<b>Creline</b>	<b>250</b>
<b>Credi Fond Neutralny</b>	<b>300</b>
Woda	200
Alkohol	150
<b>Razem</b>	<b>1400</b>

## Metoda

Śmietanę połączyć z Creline i ubić. Credi Fond Neutralny połączyć z wodą i alkoholem. Przestygnięty genage połączyć z ubitą śmietaną oraz z wymieszanym Credi Fondem Neutralnym. Powstałą masę podzielić na dwie części i przełożyć z wypieczonymi blatami. Na wierzch ciasta wyszprycować nieregularnie 300 g Nadzienia Pomarańczowego, zaciągnąć w kółka i posypać płatkami czekoladowymi (ok. 150 g).



**CRE DIN**