



JESIENNE KARMELOVE Z JABŁKIEM

INFORMACJE OGÓLNE

Proste ciasto blatowe przygotowane z mieszanki [Ciasto o smaku karmelowym mix](#) i termostabilnego nadzienia jabłkowego.

Szybkie w przygotowaniu (mieszanka 100%) wystarczy dodać tylko jaja, olej i wodę oraz nałożyć dodatki.

Hit jesieni w każdej dobrej cukierni.

SKŁADNIKI

Grupa ciasto

Składnik	KG	%
CIASTO O SMAKU KARMELOWYM MIX	1.000	31.00
Jaja	0.365	11.30
Olej	0.330	10.20
Woda	0.230	7.10

Waga całkowita: 1.925



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy, Karnawał, Komunie, Słodka przekąska, Święta Wielkanocne



GOTOWY PRODUKT

Ciasto deserowe, Ciasto foremkowe

Grupa dekoracja

Składnik	KG	%
Jabłka prażone	1.000	31.00
Waga całkowita: 1.000		

Grupa kruszonka

Składnik	KG	%
kruszonka	0.300	9.30
Waga całkowita: 0.300		

wydajność: 1 blacha 40 x 60 cm

METODA

- wymieszać wszystkie składniki na niskich obrotach przez 1 minutę,
- zeskrobać ciasto z brzegów miski
- miksować przez 4 minuty na średnich obrotach;
- naważka 1900 g (blacha 60 x 40 cm)
- na ciasto wyszprycować jabłko za pomocą rękawa (1000 g)
- zasypać kruszonką
- piec w temperaturze 180°C (górze i dół, otwarte lufty)
- czas pieczenia: około 55-65 minut (piec obrotowy: 175°C, ok. 50 minut)