BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl



CZEKOLADOWO KOKOSOWY PLACEK ZE ŚLIWKAMI

INFORMACJE OGÓLNE

Doskonała propozycja do poszerzenia oferty o świąteczne ciasta czekoladowe z dodatkiem owocowego nadzienia i masy kokosowej.

Przygotowany z wykorzystaniem Ciasta ucieranego czekoladowego oraz nadzienia Pol-Mix kokosowego placek cieszy się uznaniem Klientów i jest łatwy w przygotowaniu. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o bardzo ciemnej czekoladowej barwie jest dobrze postrzegane przez Klientów cukierni, a zastosowanie żelu Donut-Glaze do dekoracji podnosi jego walory estetyczne i przedłuża świeżość.

SKŁADNIKI

WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia

KATEGORIA

Receptury cukiernicze

OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy, Haloween, Karnawał, Słodka przekąska, Wesela i jubileusze

GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
UCIERANE CZEKOLADOWE MIXBAKELS	2.000	25.10
Jaja	1.000	12.60
Olej	0.700	8.80
Woda	0.400	5.00
Waga całkowita:	4.100	

Grupa Masa serowo-kokosowa

Składnik	KG	%
POL-MIX KOKOSOWY BAKELS	1.000	12.60
Ser biały	0.800	10.10
Woda	0.400	5.00
Waga całkowita:	2.200	

Grupa Nadzienie

Składnik	KG	%
Nadzienie śliwkowe	1.200	15.10
Waga całkowita:	1.200	

Grupa Dekoracja

Składnik	KG	%
DONUT GLAZE - NEUTRALNY, BAKELS	0.400	5.00
Migdały	0.060	0.80
Waga całkowita:	0.460	

wydajność: 1 blacha 60 x 40 cm

METODA

Ciasto: Połączyć wszystkie składniki i mieszać na wolnych obrotach 1 minutę. Po wymieszaniu wyłożyć na blachę 60 x 40 cm.

Masa serowo-kokosowa: Pol-mix kokosowy połączyć z wodą i wymieszać przez 5 minut, następnie dodać ser i połączyć.
Połowę przygotowanej masy wyszprycować na wyłożone do blachy ciasto, nakładać paski o szerokości ok. 2 cm, na te pasy wyszprycować nadzienie śliwkowe w paski, a następnie - na nadzienie śliwkowe - ponownie wyszprycować masę kokosową.
Piec przez około 60 minut w temperaturze 180°C

Dekoracja: Po wypieczeniu i ostudzeniu rozpuścić 400 g żelu Donut-glaze Neutral i nanieść równomiernie na wystudzone ciasto.
Dekorować płatkami migdałów, pozostawić do wystygnięcia.