



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

DYNIOWE KARMELOVE

INFORMACJE OGÓLNE

Sezon dyniowy w pełni, więc w cukierniach nie może zabraknąć połączenia aromatycznego karmelu i soczystej dyni. Niezwykły charakter ciasta podkreśla też czekoladowa kruszonka przygotowana na bazie

Ucieranego Ciasta Czekoladowego

Ciasto o smaku karmelowym mix doskonale sprawdza się w przygotowaniu ciast w dużych blachach, przygotowanych do sprzedaży na wagę.

Bardzo prosta receptura, świetny smak i ten intensywny aromat karmelu łączonego z termostabilnym nadzieniem dyniowym świetnie sprawdzą się nie tylko w jesiennej ofercie.

SKŁADNIKI

Grupa ciasto

Składnik	KG	%
CIASTO O SMAKU KARMELOWYM MIX	2.000	34.20
Jaja	0.730	12.50
Olej	0.660	11.30
Woda	0.460	7.90
Waga całkowita:		3.850

Grupa nadzienie

Składnik	KG	%
Nadzienie dyniowe	1.200	20.50
Waga całkowita: 1.200		

Grupa kruszonka czekoladowa

Składnik	KG	%
UCIERANE CZEKOLADOWE MIX		
BAKELS	0.200	3.40
Mąka pszenna	0.200	3.40
Cukier	0.200	3.40
Margaryna	0.200	3.40
Waga całkowita: 0.800		

wydajność: 2 blachy 60 x 20 cm

METODA

- wymieszać wszystkie składniki na niskich obrotach przez 1 minutę,
- zeskrobać ciasto z brzegów miski
- miksować przez 4 minuty na średnich obrotach
- ciasto wyłożyć na dwie blachy 60x40 cm
- za pomocą rękawa cukierniczego szprycować paski nadzienia dyniowego (termostabilnego)
- przygotować czekoladową kruszonkę z czterech składników
- zasypać ciasto kruszonką
- piec w temperaturze 180°C (górze i dół, otwarte lufy)
- czas pieczenia: około 55-65 minut (piec obrotowy: 175°C, ok. 50 minut)