



KARAIBSKA PSYCHOTKA



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

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



GOTOWY PRODUKT

Ciasto czekoladowe

INFORMACJE OGÓLNE

Karaibska pychotka to wspaniałe ciasto o wyraznym, czekoladowym smaku przełamany lekką kwaskowością polskich jabłek. Całkowicie dopełnia nuta kokosowa nadająca egzotyczny charakter wyrobu. To ciekawe połączenie buduje skojarzenia z podróżą i przyjemnością, a dzięki jabłkom czuć powiew owocowej świeżości. Całkowicie dobrze prezentuje się w ladzie cukierniczej przyciągając uwagę konsumentów.

Ciasto zostało oparte o recepturę na bazie naszego produktu – **CZEKOLADOWE UCIERANE** – świetny miks, łatwy w przygotowaniu, idealny zarówno do dużej, jak i standardowej produkcji. Wsad kokosowy wykonano w oparciu o **POL MIX KOKOSOWY**. Całkowicie została pokryta elementem cukierniczym **DONUT GLAZE**, który oprócz wydłużenia świeżości wyrobu, nadaje mu świetny wygląd i uwypukla barwę. Użyte do ostatecznej dekoracji wiórki kokosowe łatwo i trwale przyklejają się do ciasta oraz podkreślają „karaibski” smak ciasta.

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG
UCIERANE CZEKOLADOWE MIX BAKELS	2.000
Jaja	1.000
Olej	0.700
Woda	0.400
Waga całkowita: 4.100	

Grupa Dekoracja

Składnik	KG
POL-MIX KOKOSOWY BAKELS	0.750
Woda	0.350
Jabłka prażone	1.000
DONUT GLAZE - NEUTRALNY, BAKELS	0.300
Wiórki kokosowe	0.050
Waga całkowita: 2.450	

wydajność: 1 x blacha 40 x 60 cm

METODA

Wykonanie ciasto:

- Wszystkie składniki połączyć razem i mieszać na wolnych obrotach ok. 1 minutę
- Całość wyłożyć na blachę z pergaminem

Wykonanie dekoracji:

- Polmix kokosowy oraz wodę mieszać na średnich obrotach około 5 minut
- Za pomocą rękawa nanieść poprzeczne paski szerokości ok 2 cm na ciasto czekoladowe
- W odwrotną stronę pasków kokosowych nanieść za pomocą rękawa podobne paski z jabłek prażonych
- Całość piec w temp 175°C przez ok. 55 minut (otwarty luft)

Po wypieczeniu i wystudzeniu placka wykończyć go glazurą Donut glaze neutral (ok. 300g) i posypać wiórkami kokosowymi.