



KARMELOVE ORZECHOWE FANTAZJE

INFORMACJE OGÓLNE

Popularne i uwielbiane ciasto, przygotowane z mieszanki [Ciasto o smaku karmelowym mix](#) i pysznych orzechów włoskich.

Bardzo prosta receptura, doskonały smak i ten intensywny aromat karmelu łączonego z prażonymi orzechami.

Wystarczy dodać tylko jaja, olej i wodę oraz dodatki.

Całości dopełnia dekoracja z połówek orzechów, kruszonki i polewy z [Chockex Dark](#)

Hit jesieni w każdej dobrej cukierni.

SKŁADNIKI



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 ciasto

Składnik	KG	%
<u>CIASTO O SMAKU KARMELOWYM MIX</u>	1.000	36.00
Jaja	0.365	13.20
Olej	0.330	11.90
Woda	0.230	8.30
Orzechy włoskie	0.250	9.00
Waga całkowita: 2.175		

Grupa dekoracja

Składnik	KG	%
Orzechy włoskie	0.200	7.20
<u>CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA</u>	0.100	3.60
<u>BAKELS</u>		
Waga całkowita: 0.300		

Grupa kruszonka

Składnik	KG	%
kruszonka	0.300	10.80
Waga całkowita: 0.300		

wydajność: 9 form papierowych 20 cm

METODA

- wymieszać wszystkie składniki na niskich obrotach przez 1 minutę,
- zeszkrobać ciasto z brzegów miski
- dodać kruszone orzechy włoskie
- miksować przez 4 minuty na średnich obrotach;
- naważka ok. 350 g (forma papierowa, 9 sztuk)
- na ciasto ułożyć połówki orzechów
- 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)
- rozgrzać Chockex Dark do temperatury ok 35°C i udekorować wystudzone ciasto