BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl




# KREMOWA KOSTKA KARMELOWA

## SKŁADNIKI

### Grupa Blat biszkoptowo-tłuszczowy

| Składnik | KG |
|---|---|
| **BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS** | 0.660 |
| Jaja | 0.800 |
| Olej | 0.600 |
| Woda | 0.060 |
| Cukier | 0.730 |
| Mak suchy | 0.200 |

**Waga całkowita**: 3.050

### Grupa Krem

| Składnik | KG |
|---|---|
| Margaryna | 0.650 |
| Mleko skondensowane słodzone | 0.550 |
| **CARAMEL CREAM** | 1.400 |

**Waga całkowita**: 2.600

## WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze otoczenia

## KATEGORIA

Receptury cukiernicze

## OKAZJA

Do kawy, Karnawał, Komunie, Wesela i jubileusze

## GOTOWY PRODUKT

Ciasto deserowe

**Grupa Dekoracja**

| Składnik | KG |
|---|---|
| **CARAMEL CREAM** | 0.100 |
| **CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA BAKELS** | 0.050 |
| | **Waga całkowita**: 0.150 |

# METODA

Blaty: **BABKĘ Z METRA** i wszystkie składniki mieszamy i napowietrzamy przez 5 minut na szybkich obrotach. Wykładamy na wyłożone pergaminem dwie blaszki i rozsmarowujemy. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 180*C

Krem: Baza kremowa: margarynę napowietrzamy i stopniowo dodajemy mleko skondensowane słodzone. Taką bazę łączymy z **CARAMEL CREAM**. ¾ masy kremowej wykładamy i rozsmarowujemy ma pierwszy blat i przykrywamy drugim blatem.

Dekoracja: pozostałą część masy kremowej rozsmarowujemy na powierzchni i czeszemy grzebieniem cukierniczym. Dekorujemy CARAMEL CREAM i **CHOKEX NON-TEMP DARK**