



WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze
otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Do kawy, Karnawał, Komunie,
Wesela i jubileusze



GOTOWY PRODUKT

Ciasto deserowe

KREMOWA KOSTKA NUGATOWA

SKŁADNIKI

Grupa Błat biszkoptowo-tłuszczowy

Składnik

BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS

Jaja	0.800
Olej	0.600
Woda	0.060
Cukier	0.730

Waga całkowita: 2.850

Grupa Krem

Składnik

Margaryna

Mleko skondensowane słodzone

TRUFLA NUGATOWA BAKELS

KG
0.650
0.550
1.400

Waga całkowita: 2.600

Grupa Dekoracja

Składnik

KG

Orzechy włoskie

0.200

TRUFLA NUGATOWA BAKELS

0.500

CHOKEX - NON TEMP WHITE - POLEWA BAKELS

0.100

Waga całkowita: 0.800

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 uplastycznioną truflą nugatową i dodajemy uprażone orzechy włoskie (200g). $\frac{3}{4}$ masy kremowej wykładamy i rozsmarowujemy na pierwszy blat i przykrywamy drugim blatem.

Dekoracja: pozostałą część masy kremowej rozsmarowujemy na powierzchni i oblewamy polewą nugatową (np. starta **TRUFLA NUGATOWA** połączona z **CHOKEX NON-TEMP WHITE**)