



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Do kawy, Słodka przekąska



GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

OWOCOWE YOGO POD PIERZYNKĄ BEZOWĄ

INFORMACJE OGÓLNE

Idealne ciasto na letni sezon pełen owoców. Łatwe w przygotowaniu na niewielkiej ilości składników. Dzięki uniwersalności doskonale nadaje się do wykonania w wersji:

- z truskawkami
- z porzeczkami
- z malinami
- z jagodami
- i innymi owocami letnimi

Jedna receptura - wiele rodzajów ciasta w niewielkiej formie ringów 300g.

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
<u>UCIERANE YOGO-FRUIT MIX BAKELS</u>	1.000	18.80
Jaja	1.100	20.70
Olej	0.700	13.10
Cukier	0.700	13.10
Woda	0.050	-
Waga całkowita: 3.550		

Grupa Owoce

Składnik	KG	%
Owoce świeże	1.000	18.80
Waga całkowita: 1.000		

Grupa Beza

Składnik	KG	%
<u>BEZA ACTIWHITE BAKELS</u>	0.025	0.50
Woda	0.250	4.70
Cukier	0.500	9.40
Waga całkowita: 0.775		

wydajność: 11 ringów po 300g

METODA

Ciasto:

- składniki mokre połączyć z cukrem i mieszać rózgą do rozpuszczenia się cukru
- dodać **YOGO-FRUIT BAKELS** i ubijać przez ok 20 sekund na wysokich obrotach
- gotowe ciasto wyłożyć w ringi po 300g (ok. 11 szt.)
- udekorować świeżymi owocami (np. truskawkami)

Beza:

- namoczyć **BEZA ACTIWHITE** w wodzie przez ok 15 minut przed ubijaniem
- dodać 1/3 ilości cukru i ubijać stopniowo dodając pozostały cukier
- bezę wyszprycować na ciasto w ringach
- posypać kruszonką w.u.
- wypiekać w temperaturze 170°C przez ok. 50-60 minut (otwarte lufty)