



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy, Karnawał, Komunie, Wesela i jubileusze



GOTOWY PRODUKT

Ciasto deserowe

PIERNIK | BABKA Z METRA

INFORMACJE OGÓLNE

Idealny na święta, wielowarstwowy piernik deserowy z nutą owoców, kremowa masa serową, łatwy do



Aby skorzystać z

receptur przygotowanych dla Klientów [ZALOGUJ SIĘ](#) lub załóż konto w serwisie Mój Bakels: [REJESTRACJA](#)

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto | warstwa 1

| Składnik | KG |
|---|--------------|
| <u>BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS</u> | 0.500 |
| Olej | 0.475 |
| Jaja | 0.600 |
| Cukier | 0.700 |
| Przyprawa piernikowa | 0.060 |
| Kakao | 0.020 |
| <u>MOCKTAIL SPRITZ</u> | 0.900 |
| Waga całkowita: | 3.255 |

Grupa Krem serowy | warstwa 2

| Składnik | KG |
|------------------------------------|--------------|
| Ser biały | 1.050 |
| Śmietanka kremowa | 0.650 |
| Żelatyna | 0.015 |
| <u>MUS NEUTRALNY BAKELS</u> | 0.230 |
| Cukier | 0.060 |
| <u>MOCKTAIL SPRITZ</u> | 0.600 |
| Waga całkowita: | 2.605 |

Grupa Ciasto | warstwa 3

| Składnik | KG |
|---|--------------|
| <u>BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS</u> | 0.330 |
| Olej | 0.315 |
| Jaja | 0.400 |
| Woda | - |
| Cukier | 0.365 |
| Przyprawa piernikowa | 0.040 |
| Kakao | 0.050 |
| Waga całkowita: | 1.500 |

METODA

Warstwa 1: Babkę z metra, olej, jaja, cukier, przyprawę i kakao mieszamy 5 minut, średnie obroty. Wykładamy na blachę 60x40 cm. Na wyłożone ciasto szprycujemy paski z masy Mocktail Spritz. Tak przygotowaną masę zapiekamy w temperaturze 170°C przez ok 25 minut. **Warstwa 3:** Babkę z metra, olej, jaja, wodę i cukier oraz przyprawę i kakao ubijając przez 5 minut. Uzyskaną masę wyłożyć na blachę 60x40 cm i wypiec w temperaturze 170°C przez ok 25 minut. **Warstwa 2 / krem serowy:** Żelatynę i cukier zalać wrzącą wodą, wymieszać, dodać mus neutralny. Śmietanę kremówkę ubić z serem do uzyskania gładkiej masy. Do masy serowej dodać rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszać. 3/4 masy wyłożyć na Warstwę 1 i rozsmarować. Przykryć drugim blatem. Pozostałą część masy posmarować na wierzch ciasta. Dekorować według uznania.