BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl



PLACEK Z KOKOSEM I ŚLIWKĄ

INFORMACJE OGÓLNE

Aromatyczne i smaczne ciasto czekoladowe, pokryte dekoracyjną warstwą masy kokosowej oraz śliwek doskonale sprawdza się o każdej porze roku.

Niezwykły, ciemny kolor i wilgotną, pachnącą strukturę to ciasto zawdzięcza mieszance cukierniczej **UCIERANE CZEKOLADOWE**. Podkreślającym smak dodatkiem jest krem kokosow na bazie **POL-MIX KOKOSOWY**, a efektu dopełnia błyszcząca, ale nie klejąca się glazura **DONUT GLAZE**.

SKŁADNIKI

WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia

KATEGORIA

Receptury cukiernicze

OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy, Karnawał, Przekąska, Święta Wielkanocne, Wesela i jubileusze

GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

Grupa Ciasto

Składnik	KG
UCIERANE CZEKOLADOWE MIX BAKELS	2.000
Jaja	0.900
Olej	0.700
Woda	0.400
	Waga całkowita: 4.000

Grupa Masa kokosowa

Składnik	KG
POL-MIX KOKOSOWY BAKELS	0.500
Margaryna	0.100
Woda	0.250
	Waga całkowita: 0.850

Grupa Dekoracja

Składnik	KG
Śliwki	1.000
DONUT GLAZE - NEUTRALNY, BAKELS	0.400
	Waga całkowita: 1.400

wydajność: 1 blacha 60 x 40 cm

METODA

Masa kokosowa: w gotującej się wodzie rozpuszczamy margarynę i dodajemy **POL-MIX KOKOSOWY**, mieszamy do uzyskania jednolitej masy przez ok 2 minuty, zostawiamy do przestygnięcia.

Ciasto: olej, wodę i jaja łączymy i mieszamy na wolnych obrotach do czasu całkowitego rozpuszczenia się cukru.

Następnie wsypujemy **UCIERANE CZEKOLADOWE** i wszystko wstępnie mieszamy przez 1-2 minuty na niskich obrotach, unikając obrotów szybkich, by nie napowietrzyć ciasta.

Ciasto wykładamy na blaszkę spryskaną środkiem antyadhezyjnym **SPRINK** i wyłożoną pergaminem, ciasto rozsmarowujemy.

Na powierzchni ciasta układamy śliwki w pasach skośnych. Pomiędzy śliwki szprycujemy przestudzoną masę kokosową, tak aby nie zakryć owoców.

Wypiekamy w temp 170°C przez ok 60 min na otwartych luftach.

Dekoracja: podczas pieczenia przygotowujemy glazurę **DONUT GLAZE NEUTRAL** podgrzewając ją do ok 40°C i za pomocą pędzelka, po wypieczeniu i wystudzeniu nakładamy na ciasto cienką warstwą.