



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

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



GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

PLACEK ZE ŚLIWKAMI

INFORMACJE OGÓLNE

Klasyczne ciasto owocowe, uwielbiane przez Klientów każdej cukierni. Przygotowane na mieszance Yogo-Fruit charakteryzuje się wspaniałą strukturą, kolorem i smakiem. Bardzo dobrze podtrzymuje i eksponuje śliwki.

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
UCIERANE YOGO-FRUIT MIX BAKELS	1.000	22.90
Jaja	1.100	25.20
Cukier	0.700	16.10
Olej	0.700	16.10
Woda	0.060	1.40

Waga całkowita: 3.560

Grupa Kruszonka

Składnik	KG	%
Mąka pszenna	0.400	9.20
Margaryna	0.200	4.60
Cukier	0.200	4.60

Waga całkowita: 0.800**wydajność:** 1 blacha 60 x 40 cm**METODA**

Olej, wodę i jaja łączymy z cukrem i mieszamy na wolnych obrotach do czasu całkowitego rozpuszczenia się cukru.

Następnie wsypujemy Yogo Fruit i wszystko wstępnie mieszamy przez chwilę na niskich obrotach, a następnie na szybkich obrotach przez ok 20-40 sekund.

Półowę ciasta wykładamy na blaszkę spryskaną środkiem antyadhezyjnym SPRINK i wyłożoną pergaminem, ciasto rozsmarowujemy .

Na powierzchni ciasta układamy śliwki w odstępach co druga śliwka.

Po ułożeniu śliwek przykrywamy je pozostałą ilością ciasta i ponownie układamy śliwki co druga, tak, by nie pokrywały się z tymi w warstwie poniżej.

Całość posypujemy kruszonką.

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