



# SERNIK KARMELOWY Z CZEKOLADOWĄ KRUSZONKĄ

## INFORMACJE OGÓLNE

Serniki to najszlachetniejsze z ciast, smaczne, słodkie, kremowe. Dziś prezentujemy iście królewskie zestawienie, gdzie dodatkiem do sera są karmel i czekolada.

Łatwy w przygotowaniu i efektowny w prezentacji i podaniu – doskonale prezentuje się w formie klasycznej blachy do krojenia jak i ringów. Bazą dla ciasta jest mieszanka **UCIERANE CZEKOLADOWE** o czekoladowym (nie kakaowym) kolorze, świetnym smaku i długiej świeżości. Karmelową nudę dla masy serowej zapewnia **CARAMEL CREAM**, a krem budyniowy **ENBELETT** nadaje kremową konsystencję i gładkość masie.

Kruszonka czekoladowa na bazie **UCIERANE CZEKOLADOWE** to kolejna zaleta tego sernika – wyraźnie odróżnia go od innych produktów, powodując większe zainteresowanie w cukierni i lepszą sprzedaż.

## SKŁADNIKI



### WARUNKI WYSTAWIANIA

Schłodzone, W temperaturze otoczenia



### KATEGORIA

Receptury cukiernicze



### OKAZJA

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



### GOTOWY PRODUKT

Sernik

**Grupa Ciasto / spód**

Składnik	KG	%
<b><u>UCIERANE CZEKOLADOWE MIX BAKELS</u></b>	0.500	6.20
Jaja	0.275	3.40
Olej	0.175	2.20
Woda	0.125	1.50

**Waga całkowita:** 1.075**Grupa Masa sernikowa**

Składnik	KG	%
Ser biały	3.000	37.20
Jaja	1.600	19.80
<b><u>CARAMEL CREAM</u></b>	1.200	14.90
<b><u>ENBELETT</u></b>	0.400	5.00

**Waga całkowita:** 6.200**Grupa Kruszonka czekoladowa**

Składnik	KG	%
<b><u>UCIERANE CZEKOLADOWE MIX BAKELS</u></b>	0.200	2.50
Margaryna	0.200	2.50
Cukier	0.200	2.50
Mąka pszenna	0.200	2.50

**Waga całkowita:** 0.800**wydajność:** 1 blacha 60x40 cm lub 10 ringów ø16 cm

## METODA

**Ciasto:** Wszystkie składniki połączyć i mieszać łopatą przez ok 2 min na wolnych obrotach. Wyłożyć do 10 ringów ø16 cm lub wysmarować na blachę. Wypiekać przed nałożeniem masy serowej przez około 10 minut w temperaturze 170-180°C.

**Masa serowo-karmelowa:** Ser i Caramel Cream utrzeć na gładką masę, mieszać za pomocą różgi na wolnych obrotach i stopniowo wlewać jaja. Następnie powoli wsypać krem budyniowy Enbelett i mieszać do uzyskania gładkiej, gęstej masy. Masę serową wyłożyć w ringi lub wylać na zamkniętą blachę z upieczonym wcześniej spodem czekoladowym.

**Kruszonka czekoladowa:** Składniki połączyć i zagnieść do konsystencji kruszonki, dekorować ciasto przed wypiekiem.

**Wypiekanie ciasta:** ok. 150°C (góra i dół, zamknięte lufty) przez około 75-90 minut