



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

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



GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

SEROWO-MAKOWE Z KRUSZONKĄ SKUBANĄ

INFORMACJE OGÓLNE

Interesująca i prosta propozycja ciasta o charakterze biszkoptowo-tłuszczowym z dekoracją pasami z masy makowej i serowej. Całość pokryta kawałkami kruszonki w dwóch smakach: klasycznej i kakaowej. To proste w przygotowaniu i ciekawe z wyglądu ciasto jest propozycją dla cukierni, które chcą poszerzyć swoją ofertę o nowe ciasto na popularnej mieszance **YOGO-FRUIT**. Dodatki sera i masy makowej świetnie podnoszą walory smakowe tego ciasta, a użyty w masie serowej krem budyniowy **ENBELETT** zapewnia jej długą



Aby skorzystać z receptur

przygotowanych dla Klientów **ZALOGUJ SIĘ** lub załóż konto w serwisie Mój Bakels: **REJESTRACJA**

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
UCIERANE YOGO-FRUIT MIX BAKELS	1.000	14.40
Jaja	1.100	15.90
Cukier	0.750	10.80
Olej	0.700	10.10
Woda	0.080	1.20
Waga całkowita:	3.630	

Grupa Masa makowa

Składnik	KG	%
Masa makowa (gotowa)	0.950	13.70
Waga całkowita:	0.950	

Grupa Masa serowa

Składnik	KG	%
Ser biały	0.750	10.80
Cukier	0.150	2.20
ENBELETT	0.075	1.10
Waga całkowita:	0.975	

Grupa Kruszonka dwukolorowa

Składnik	KG	%
Margaryna	0.300	4.30
Cukier	0.300	4.30
Mąka pszenna	0.600	8.70
Jaja	0.150	2.20
Kakao	0.020	0.30
Waga całkowita:	1.370	

wydajność: 1 blacha 60x40 cm

METODA

Ciasto jogurtowe: Połączyć mokre składniki z cukrem, aż do jego rozpuszczenia, dodać Yogo-Fruit, ubijać różgą 20-30s na szybkich obrotach. Gotową masę przełożyć na blachę wyłożoną papierem pergaminowym,

Masy do dekoracji: Ser utrzeć z cukrem do gładkiej jednolitej struktury, dodać Enbelett. Obie masy wyszprycować w skośne pasy (ok. 2 cm) na cieście jogurtowym.

Kruszonka: Składniki kruszonki z wyjątkiem kakao - połączyć do uzyskania jednolitej masy. Podzielić na pół, do jedne z części dodać kakao i ponownie zagnieść. Dwie porcje masy schłodzić. Użyć do dekoracji ciasta układając oderwane kawałki kruszonki we wzór wg uznania.

Wypiekanie: w temperaturze ok 180°C (góra i dół) przez około 55-60 minut.