

SCARLET RED VELVET

CIASTO O SMAKU MALINOWYM W PROSZKU

Mieszanka do wypieku ciasta biszkoptowo- tłuszczowego o smaku malinowym. Wypieczone ciasta doskonale komponują się z różnego rodzaju kremami i dodatkami. Pozwalają na tworzenie niesamowitych kompozycji kolorystycznych, przy zachowaniu idealnego smaku i dużej przyjemności w konsumpcji. Ciasto proste w przygotowaniu i pozwalające w znacznym stopniu zróżnicować i poszerzyć asortyment każdej cukierni.



Smak i Tradycja

SCARLET RED VELVET

CIASTO O SMAKU MALINOWYM
W PROSZKU



BIAŁO - CZERWONI



RECEPTURA PODSTAWOWA

SCARLET RED VELVET	750 g
Olej	300 g
Jajka	300 g
Woda	150 g

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej przez ok. 3 minuty na wolnych obrotach. Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temperaturze 170-180°C przez około 25 min.

MASA SEROWA

STABILIZATOR JOGURTOWY	200 g
Śmietana 30%	1000 g
Serek mascarpone	250 g
Porzeczka czerwona mrożona	250 g
Woda	250 g

Śmietanę ubić. Stabilizator połączyć z wodą, dodać serek mascarpone, wymieszać. Na końcu dodać porzeczki. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać.

Sposób wykonania:

Wypieczony blat o smaku malinowym wyrównać i przeciąć wzdłuż na pół. Na pierwszą część ciasta wyłożyć krem śmietankowo-jogurtowy (pozostawiając część kremu do wykończenia) i przykryć drugą częścią ciasta. Na wierzch wyłożyć krem śmietankowo-jogurtowy i wyrównać. Wykończyć przetartymi okruskami ciasta. Całość schłodzić.

Polski producent dodatków dla piekarstwa i cukiernictwa

ET Sp. z o.o. ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice, tel./fax +48 32 231 20 87-88, www.ecotrade.pl, e-mail ecotrade@ecotrade.pl



www.facebook.com/Ecotrade.gliwice



80420860