

Ciasto Pomarańczowe

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o orzeźwiającym pomarańczowym smaku.



CRE DIN[®]

Ciasto Pomarańczowe



Produkt:

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z linii Soft o naturalnie soczystej barwie miękiszu, orzeźwiającym pomarańczowym smaku i przyjemnym zapachu. Ciasto Pomarańczowe doskonale komponuje się z sezonowymi owocami, lekkim kremem i galaretką. Świetnie nadaje się do wyrobu ciast w różnych formach oraz spodów do tortów. Jak wszystkie mieszanki z linii Soft długo zachowuje świeżość, posiada delikatną strukturę, jest łatwe i szybkie w przygotowaniu. Ciasto mieszane nie ubijane.

Receptura podstawowa (blacha 60x40):

| | |
|--|--------|
| Mieszanka „ CIASTO POMARAŃCZOWE ” | 2000 g |
| Jaja | 700 g |
| Olej | 600 g |
| Woda | 500 g |
| Razem | 3800 g |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.
Czas mieszania: ok. 2 minuty (NIE UBIJAĆ!).
Temp. pieczenia: 160 - 170°C
Czas pieczenia: 50 minut

CIASTO POMARAŃCZOWE

z owocami w żelu i kruszonką migdałową

Receptura podstawowa

Receptura kruszonka migdałowa:

| | |
|---------------------------------|-------|
| Mielone migdały | |
| lub pokruszone płatki migdałowe | 200 g |
| Cukier puder | 150 g |
| Skórka pomarańczowa | 100 g |
| Masło lub margaryna | 50 g |
| Razem | 500 g |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem, na ciasto nałożyć owoce i posypać kruszonką migdałową.
Temp. pieczenia: 160 - 170°C
Czas pieczenia: ok. 55 minut

Produkt:

Oryginalne połączenie dwóch ciast biszkoptowo tłuszczowych z linii Soft. Ciasta Pomarańczowego o naturalnie soczystej barwie miękiszu i orzeźwiającym pomarańczowym smaku oraz Ciasta Chocolini, mocno czekoladowej wersji mieszanki.

Receptura podstawowa (blacha 60x40):

| | |
|--|--------|
| Mieszanka „ CIASTO POMARAŃCZOWE ” | 1000 g |
| Jaja | 350 g |
| Olej | 300 g |
| Woda | 250 g |
| Razem | 1900 g |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.
Czas mieszania: ok. 2 minuty (NIE UBIJAĆ!).

Receptura Chocolini:

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Mieszanka „ CIASTO CHOCOLINI ” | 1000 g |
| Jaja | 350 g |
| Olej | 300 g |
| Woda | 250 g |
| Razem | 1900 g |

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.
Czas mieszania: ok. 2 minuty (NIE UBIJAĆ!).
Na blachę z rantami o wymiarach 60x40 rozkładamy lub szprycujemy masy na przemian.
Masę dekorujemy świeżymi owocami np. pomarańczą, lub wg uznania.
Temp. pieczenia: 170°C
Czas pieczenia: ok. 55 minut
Dekoracja: Credigel Instant, świeże owoce pomarańczy

CRE DIN[®]