

Ciasto „Makarena”

Wyjątkowo wilgotne ciasto o delikatnej strukturze
i migdałowo-makowym smaku



CRE DIN®

Ciasto „Makarena”

Ciasto Makarena zaskakuje pulchnym i wilgotnym mięszem, delikatną strukturą i niezapomnianym, migdałowo-makowym smakiem. Zarówno w wersji z dodatkiem kokosa i rodzynek, jak również z wiśniami czy orzecha zyskuje jeszcze bogatszy wyraz i jeszcze bardziej apetyczny wygląd i smak. Ciasto Makarena sprawdza się także we wszelkiego rodzaju ciastkach tortowych stanowiąc pyszną, wilgotną i aromatyczną bazę pod wszelkiego rodzaju kremy.

Receptura podstawowa:

CIASTO „MAKARENA”	1000 g
Olej roślinny	300 g
Jaja	350 g
Woda	225 g
Razem	1875 g

Metoda:

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą paletą lub krzyżakiem na wolnych obrotach przez ok. 1-2 min. (NIE UBIJAMY). Ciasto wylać na blachę 25x60 cm (rant bukowy). Temp. pieczenia: ok. 160 - 170°C
Czas pieczenia: w zależności od wagi ciasta ok. 60 min.

Propozycja receptury:

Ciasto „MAKARENA” z kokosem, rodzynekami i migdałami

Na gotową masę „MAKARENA” 1875 g, wykonaną według podstawowej receptury szprycujemy masą kokosową (ok. 600 g), posypujemy płatkami migdałowymi (ok. 150 g).

Masa kokosowa z rodzynekami

KOKOS MIX	1000 g
Jaja	150 g
Rodzyнки (zaparzone)	200 g
Woda	150 g
Razem	1500 g

Wymieszać składniki razem.

Propozycja receptury:

Ciasto „MAKARENA” z wiśniami

Na gotową masę „MAKARENA” 1875 g, wykonaną według podstawowej receptury wykładamy odsączone z kompotu wiśnie (ok. 300 g) i posypujemy płatkami migdałowymi (ok. 150 g).

Propozycja receptury:

Ciasto „MAKARENA” z orzechami

Masa „MAKARENA” 1875 g, (forma drewniana) 25x60 cm.
Orzechy ok. 100 g



CRE DIN®