

# Ciasto Piernikowe

Bogactwo starannie dobranych przypraw korzennych o prawdziwie piernikowym smaku i zapachu.



**CRE DIN**<sup>®</sup>



# Ciasto Piernikowe



## Ciasto Piernikowe przekładane marmoladą

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem starannie dobranych przypraw korzennych oraz aromatu miodowego przeznaczona do wypieku ciast i babek piernikowych. Szybka i prosta w przygotowaniu, doskonała w smaku, długo zachowuje świeżość i prawdziwie piernikowy zapach. Dobrze sprawdza się zarówno w dużych jak i małych formach, z bakaliami, marmoladą, kremem i czekoladą.

<b>receptura podstawowa:</b>	
<b>Ciasto Piernikowe</b>	1000 g
Woda	ok. 220-240 g
Olej roślinny	200 g
Jaja	200 g
Marmolada wieloowocowa	400 g
Razem	2020-2040 g

<b>receptura podstawowa:</b>	2020-2040 g
Marmolada wieloowocowa	1500 g
<b>Czekoladowa Miss kongo</b>	200 g
Razem	3720-3740 g

**Metoda:**  
Marmoladę wieloowocową rozpuścić w wodzie, dodać olej roślinny, jaja oraz mieszankę Ciasta Piernikowego. Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach ok. 2 min. Gotową masę wylewamy na blachy z rantami. Temp. pieczenia: 170°C. Czas pieczenia: ok. 35-45 min. (w zależności od wielkości formy). Po upieczeniu i ostudzeniu pokroić na trzy blaty, posmarować gorącą marmoladą i złożyć.

**Dekoracja:**  
Wierzch i boki oblać **Czekoladową Miss kongo**.

## „krajanka”

<b>receptura podstawowa:</b>	
<b>„Ciasto Piernikowe”</b>	1000 g
Mąka żytnia 580/720	300 g
Margaryna	200 g
Miód sztuczny	80 g
Jaja	150-200 g
Woda	150 g
Razem	1880-1930 g

**Metoda:**  
Wymieszać miód, jaja, wodę i margarynę z Ciastem Piernikowym spiralą lub paletą. Czas mieszania: ok. 5 min. na wolnych obrotach. Dodać mąkę i połączyć. Uformować wałki o średnicy ok 2 cm. Wałki podzielić na kopytka o długości ok. 1,5 cm. Kopytka położyć na boku i delikatnie przygnieść palcem lub wypieć wałki w całości i pokroić. Temp. pieczenia: 200°C. Czas pieczenia: ok. 10 min.

**Dekoracja:**  
Udekorować Czekoladową Miss Kongo lub syropem. Uwaga: Można przygotować ciasto wcześniej i przechowywać w lodówce w zamkniętym pojemniku.

<b>receptura syrop:</b>	
Cukier	1800 g
Woda	600 g
Kakao	75 g
Razem	2475 g

**Metoda:**  
Wymieszać wszystkie składniki razem, zagotować do próby nitki lub pióra.

## Piernik w wałkowany

**Metoda:**  
Jak wyżej. Podzielić na odpowiednie kęsy i wywałkować. Temp. pieczenia: 200°C. Czas Pieczenia: ok. 20 min. Po upieczeniu i ostudzeniu przełożyć blaty gorącą marmoladą i złożyć.

**Dekoracja:**  
Udekorować **Czekoladową Miss kongo**.

## Ciasto Piernikowe przekładane marmoladą i kremem

<b>r</b>	2020-2040 g
Marmolada wieloowocowa	750 g
Gotowy <b>krem napoleon</b>	1000 g
<b>Czekoladowa Miss kongo</b>	200 g
Razem	3970-3990 g

**Metoda:**  
Jak przy recepturze podstawowej. Po upieczeniu i ostudzeniu pokroić na trzy blaty, przełożyć gorącą marmoladą i kremem.

**Dekoracja:**  
Wierzch i boki posmarować marmoladą, oblać **Czekoladową Miss kongo** i udekorować.

<b>kreM naPoLeon</b>	400 g
Woda zimna	1000 g
Razem	1400 g

**Metoda:**  
Wymieszać razem składniki do uzyskania jednolitej konsystencji.  
**receptura podstawowa:**  
Czas mieszania: ok. 2 min. na średnich obrotach.

## Ciasto Piernikowe z bakaliami

**Metoda:**  
Do receptury podstawowej dodajemy ok. 150-200 g bakalii (rodzynki, orzechy włoskie, orzechy laskowe, migdały, skórka pomarańczowa, daktyl, figi itp.)

**CRE DIN**