

CIASTO Karmel-LOVE

100% koncentrat ciasta o smaku karmelowym

Karmel-LOVE to 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Charakteryzuje je cudowny smak i aromat palonego cukru, w którym zakocha się nie jeden konsument. Jest to ciasto o wilgotnym, puszystym i złocistym miękiszu. Może być stosowane bez żadnych dodatków. Idealnie komponuje się z czekoladą, bitą śmietaną i kremami, a także z owocami sezonowymi. Jest znakomitą bazą do produkcji ciast deserowych i tortów. Łatwe w przygotowaniu i nie kruszy się przy krojeniu. Wypieczone ciasto Karmel-LOVE można mrozić.



Smak i Tradycja

CIASTO Karmel-LOVE

100% koncentrat ciasta
o smaku karmelowym



CIASTO Karmel-LOVE

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki na blat połączyć na wolnych obrotach ok. 3 min.
Wylać na blaszkę 60/20cm, wypiec w temp. 180°C przez ok. 20-30 minut.

RECEPTURA PODSTAWOWA

CIASTO Karmel-LOVE	1000 g
olej	450 g
jaja	350 g
woda	200 g

CIASTO Karmel-LOVE

Blacha 60/20 cm



DEKORACJA

GOLDEN GLAZE	
NEUTRAL ŻEL	200 g
kawa mielona	5 g

Sposób przygotowania:

Golden Glaze żel neutralny połączyć z kawą mieloną.

BLAT KARMELOWY

Karmel-LOVE	1000 g
olej	450 g
jaja	350 g
woda	200 g

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na blat połączyć na wolnych obrotach ok. 3 min.
Wylać na blaszkę 60/20cm, wypiec w temp. 180°C przez ok. 20-30 minut.

ŻELKA PORZECZKOWA

SUPER KLAR	50 g
porzeczka czerwona	250 g
porzeczka czarna	250 g
woda	200 g
cukier kryształ	100 g
żelatyna	10 g
woda	80 g

Sposób przygotowania:

Porzeczki, cukier i wodę zagotować, schłodzić, odsączyć owoce, dodać Super Klar i wymieszać tworząc żel. Żelatynę namoczyć w wodzie następnie rozpuścić i połączyć z żelem porzeczkowym.

GANASZ CZEKOŁADOWY

PROVENDA WHITE	400 g
śmietana 30%	200 g
wódka żubrówka	20 g

Sposób przygotowania:

Śmietanę zagotować i dodać białą czekoladę. Połączyć blenderem do uzyskania jednolitej masy. Pod koniec dodać alkohol.

KREM ŚMIETANOWY TOFFI

STABILIZATOR ŻELATYNOWY	
O SMAKU TOFFI	100 g
śmietana 30%	500 g
woda	125 g

Sposób przygotowania:

Do ubitej śmietany dodać stabilizator uprzednio wymieszany z zimną wodą.

Sposób wykonania:

Ciasto KARMELOVE przekroić wzdłuż na trzy równe blaty. Na pierwszy blat wyłożyć ŻELKĘ PORZECZKOWĄ i przykryć BLATEM KARMELOWYM. Na blat wylać GANASZ CZEKOŁADOWY i przykryć kolejnym BLATEM KARMELOWYM. Następnie wyłożyć KREM ŚMIETANOWY TOFFI i schłodzić. Całość pokryć żelem neutralnym z kawą.

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



50719503