

БЕЛГИЙСКИ СПЕКУЛУС НА ФУРНА

Pound/loaf cake spekuloos

<https://www.youtube.com/watch?v=j0aBm9syAZc>

СЪСТАВ НА СЛАДКИША	
1	Кейкова основа
2	пълнеж
3	Глазура – декорация



1. Кейкова основа (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180843	Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ	490 гр.	ТУК	
	Захар	75гр.		
	Белтъци	75гр.		
180203	Бунге бакерс КАНОЛА ойл	50 гр.	ТУК и ТУК	
	Яйца	125 гр.		
	Жълтък	55гр.	ТУК	ТУК
	Сол	2 гр.		
330103	Сладкарско Брашно	55 гр.	ТУК	

НАЧИН НА РАБОТА

Пригответе меренг от белтъците и захарта.

Разтопете пастата спекулус заедно с олиото, солта и яйцата.

Внимателно смесете двата компонента, като добавите брашното.

Шприцвайте около 250 g (8,81 oz) от сместа в силиконови форми

Покрийте със силиконови подложки и печете 55 минути при 160°C

Извадете от формите веднага след изпичане. След като изстине, разрежете на две.



2. пълнеж (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180843	Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ	600 гр.	ТУК	
НАЧИН НА РАБОТА Шприцвайте пастата между два блата. Нанесете допълнителни ивици от пастата върху горната част на тортата. Поставете във фризера.				
				

3. глазура (натиснете върху кода за спецификация)				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180843	Крем СПЕКУЛУС БАКБЕЛ	1000 гр.	ТУК	
	Какаово масло	400 гр.		
НАЧИН НА РАБОТА Заливате върху сглобения замразен кекс и декорирате с крамбълс СПЕКУЛУС				



ХАРАКТЕРИСТИКА: „СПЕКУЛУС ПЕЧЕН НА ФУРНА“

Много богат на карамелово-канелени бисквити СПЕКУЛУС кекс
с пълнеж и заливка от крем СПЕКУЛОС

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904