

KOMPLET Floremix

Pyszne, lekkie i chrupiące złote sezamki!



Batoniki musli
forma 40 x 60 cm

Błat kruchy:

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	1.100 g
margaryna 70%	500 g
jaja	50 g
łączna ilość	1.650 g

Warstwa owocowa:

marmolada (wielooowocowa)	350 g
---------------------------	-------

Warstwa z bakaliami:

KOMPLET Floremix	700 g
margaryna	300 g
woda	200 g
orzeszki arachidowe	250 g
pestki dyni	250 g
nasiona słonecznika	500 g
rodzynki	400 g
migdały (słupki)	300 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	200 g
	3.100 g
łączna ilość	5.100 g

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji. Ciasto rozwałkować na blat 40 x 60 cm i upiec.

temp pieczenia: 200°C

czas pieczenia: ok. 16 minut

Na upieczony kruchy blat rozsmarować marmoladę. Orzeszki, nasiona słonecznika i migdały uprażyć na lekko brązowy kolor. Margarynę i **KOMPLET Floremix** zagotować z wodą. Następnie połączyć z bakaliami. Gotową masę rozprowadzić na kruchy blat z marmoladą. Ciasto odstawić do leżakowania na ok. 24 godziny. Po skrzepnięciu pokroić na dowolne kawałki. Do połowy można je oblać czekoladą.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Floremix

Pyszne, lekkie i chrupiące złote sezamki!



Sezamki zapiekane forma 40 x 60 cm

Błat kruchy:

KOMPLET M+S Ciasto Kruche	1.000 g
margaryna	400 g
KOMPLET Kiddy Choco	100 g
jaja	50 g

Łączna ilość 1.550 g

Warstwa owocowa:

marmolada (dowolna)	350 g
---------------------	-------

Warstwa z sezamkowa:

KOMPLET Floremix	600 g
sezam	1.200 g
śmietanka 30%	400 g

Łączna ilość 2.200 g

Łączna ilość 4.100 g

Wykonanie:

Składniki blatu połączyć i wyrobić do żądanej konsystencji. Ciasto rozwałkować na blat 40 x 60 cm i upiec.

Na surowy blat kruchy rozsmarować marmoladę. Sezam połączyć z **KOMPLET Floremix** i śmietaną. Następnie rozprowadzić na surowym blacie kruchym z marmoladą i upiec.

temp pieczenia: 190°C
czas pieczenia: ok. 25 minut