

# KOMPLET Dyniowe Soft

100% MIESZANKA  
DO PRODUKCJI CIASTA DYNIOWEGO.

## PODSTAWOWE ZALETY MIESZANKI I WYPIEKU

- Szybka i powtarzalna produkcja.
- Wyjątkowy dyniowy smak z wyczuwalnymi cząstkami pestek dyni.

### Ciasto dyniowe z malinami forma 40 x 60 cm

<b>Ciasto dyniowe:</b>	
<b>KOMPLET Dyniowe Soft</b>	1.700 g
olej roślinny	600 g
jaja	500 g
olej z pestek dyni	170 g
woda	80 g
	3.050 g
<b>Warstwa owocowa:</b>	
maliny	500 g
jabłka prażone (kostka)	500 g
cukier	100 g
<b>KOMPLET Saftbinder</b>	60 g
	1.160 g
<b>Warstwa florentynkowa:</b>	
<b>KOMPLET Floremix</b>	200 g
pestki dyni	200 g
mąka pszenna	80 g
olej roślinny	80 g
	560 g
łącznie ilość	4.770 g

#### Wykonanie

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotową masę rozsmarować na spód formy.

**czas mieszania:** ok. 3 minut  
**naważka ciasta:** 3.000 g

Składniki warstwy owocowej połączyć i wymieszać. Gotową masę wyszprycować na wierzch ciasta dyniowego.

**naważka warstwy owocowej:** 1.160 g

Składniki warstwy florentynkowej połączyć i wymieszać. Gotowy produkt rozsypać na wierzch ciasta i upiec.

**naważka warstwy florentynkowej:** 560 g  
**temp. pieczenia:** 190 °C  
**czas pieczenia:** 45-50 minut

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

