

# KOMPLET Floremix

*Pyszne, lekkie i chrupiące złote sezamki!*



## Sezamki zapiekane forma 40 x 60 cm

<b>Błat kruchy:</b>	
<b>KOMPLET M+S Ciasto Kruche</b>	1.000 g
margaryna	400 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco</b>	100 g
jaja	50 g
	1.550 g
<b>Warstwa owocowa:</b>	
marmolada (dowolna)	300 g
<b>Warstwa sezamkowa:</b>	
<b>KOMPLET Floremix</b>	600 g
sezam	1.200 g
śmietana 30%	400 g
	2.200 g
łącznie ilość	4.050 g

### Wykonanie:

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

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

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Floremix

*Pyszny, lekki i chrupiący bakaliowy mix!*



## Batoniki musli forma 40 x 60 cm

### Blat kruchy:

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

### Warstwa owocowa:

marmolada wieloowocowa	350 g
------------------------	-------

### Warstwa z bakaliami:

<b>KOMPLET Floremix</b>	700 g
margaryna	300 g
woda	200 g
orzechy arachidowe	250 g
pestki dyni	250 g
słonecznik	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. Orzechy, słonecznik 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!*