

KOMPLET Jogokiss

STABILIZATOR O SMAKU JOGURTOWYM,
DO ŚMIETANY I KREMU VOLU.



Zdobrego upieciesz najlepsze!



KOMPLET Jogokiss

- Wysoka zawartość jogurtu
- Delikatny jogurtowy smak
- Szybki i łatwy w przygotowaniu
- Doskonały do mrożenia

Receptura podstawowa

KOMPLET Jogokiss	600 g
woda (20 °C)	600 g
śmietana (nie słodzona, ubita)	1.000 g
łącznie ilość	2.200 g

Wykonanie:

KOMPLET Jogokiss wymieszać z wodą i dodać ubitą śmietanę. Powstałą masę wyłożyć na przygotowane wcześniej spody. Spody mogą być wykonane z ciasta biszkoptowego, ciasta kruchego, z **KOMPLET Jogosoft** lub **KOMPLET Lambada**. W zależności od rodzaju spodu można go wyłożyć owocami lub dodać owoce do ubitej masy jogurtowej. Owoce drobne, takie jak np. porzeczki czy jagody, można dodawać w stanie zamrożonym, ale mrożone maliny należy rozmrozić (np. w mikrofalówce).

Gotowe torty i ciasta schłodzić w lodówce przez ok. godzinę, a następnie dowolnie ozdobić.

Spody biszkoptowe z masy Jogosoft blacha 60x40 cm

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
olej jadalny	400 g
woda	500 g
łącznie ilość	1.900 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i ubijać przez 4 minuty w maszynie na szybkich obrotach. Powstałą masę jogurtową wylać na wcześniej przygotowaną blachę. Po wypieczeniu ciasto ostudzić i udekorować według uznania (można lekko przełożyć kremem maślanym).

temp. pieczenia: ok. 190 °C

czas pieczenia: ok. 15-20 minut

Masa jogurtowo-malinowa

KOMPLET Krem Volu	500 g
woda	1.000 g

Ubijać ok 3 minuty.

woda (zimna)	1.000 g
KOMPLET Jogokiss	800 g

Wymieszać i dodać do gotowego kremu Volu.

mrożone maliny (rozmrozić)	1.000 g
KOMPLET Saftbinder	ok. 150 g

Rozmrożone owoce obtoczyć w proszku **KOMPLET Saftbinder**, następnie dodać ostrożnie do masy. Malinową masę jogurtową gładko rozsmarować na spodzie biszkoptowym i "przeczesać". Odstawić na 1-2 godziny w chłodne miejsce. Po ściągnięciu ciasto dzielić i dekorować według uznania.

Jogurtowy tort gruszkowy Ø26 cm, 6 cm (wysoki)

KOMPLET Jogokiss	420 g
sok gruszkowy/woda	420 g
śmietana (nie słodzona, ubita)	700 g
łącznie ilość	1.540 g

Gruszki do wyłożenia na tort.

Wykonanie:

KOMPLET Jogokiss wymieszać z sokiem gruszkowym i dodać ubitą śmietanę. Na spód biszkoptowy lub z ciasta kruchego z masą biszkoptową wyłożyć kawałki gruszek. Tortownicę wypełnić masą śmietanowo-jogurtową.

Propozycja dekoracji:

Tort lekko zmrozić, podzielić na porcje. Na każdy kawałek położyć 1/8 gruszki oraz nanieść ciekłą warstwę **KOMPLET Kiddy Gelu**.