

CREME CAKE BASE – BISKVĪTIEM, MAFFINIEM, PĪRĀGIEM IDEĀLS PRODUKTS MŪSDIENĪGAI CEPTUVEI

GAIŠĀ MAFFINA PAMATRECEPTĒ

Creme Cake Base maisījums

Olas	350
Ūdens	225
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	300
	1'875

Visas sastāvdaļas samaisiet kopā, masu lieciet papīra formiņās (vienam maffinam ≈65 g). Ar konditorejas maisiņu pildiet kakao pildījumu (vienam maffinam 7-10 g). Cepiet 25-30 minūtes (atkarībā no svara) apmēram 180°C.



Kakao-bumbieru pīrāgs Ø32 cm

Nepieciešams:

Creme Cake masa*	600
Smilšu mīkla**	200
Kakao pildījums***	250
Delifruit Bumbieru pildījums	300
Želeja****	100
	1'528

Daļēji izcepiet smilšu mīklu. Pildiet ar Creme Cake masu, kakao un Delifruit Bumbieru pildījumiem. Cepiet 25-30 minūtes pie 180°C. Pēc cepšanas pārklājiet ar Belnap želeju.



Pamatreceptes:

* Creme Cake masa:

Creme Cake Base maisījums	1'000
Olas	350
Ūdens	225
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	300
	1'875

Visas sastāvdaļas maisiet kopā 4 minūtes.

** Smilšu mīkla:

Kon-Cept Murbteig	500
Milti a/l	500
Margarīns Bake'n Cake	400
Ūdens	100
	1'500

Visas sastāvdaļas pēc iespējas īsākā laikā samīciet. Pirms apstrādes mīklu ieteicams apmēram 1 stundu atdzesēt ledusskapī. Cepiet 190-200°C temperatūrā apmēram 15 minūtes.

*** Kakao pildījums:

Mella Lux kakao pildījums	1'000
Ūdens	600
	1'600

Mella Lux Kakao samaisiet ar ūdeni un atstājiet uz 30 minūtēm uzbriest. Pirms tālākas izmantošanas samaisiet vēlreiz.

**** Želeja:

Belnap Neitrāls	1'000
Ūdens	700
	1'700

Visas sastāvdaļas samaisiet kopā un uzkarsējiet līdz vārīšanās temperatūrai.

	Artikuls	Iepakojums
Creme Cake Base maisījums	10331	2x12,5 kg
Mella Lux Kakao pildījums	26015	15 kg
Delifruit Bumbieru pildījums	10400	2,7 kg