

Seromak na SUCREA® Nadzieniu Makowym



Passion for Pastry



Seromak na SUCREA® Nadzieniu Makowym



Świeży twaróg, makowe nadzienie i aromatyczna pomarańcza - to co czyni ciasto prawdziwym skarbem.

Kompozycja (1 blacha 60 x 20 cm)

400 g Spód z ciasta kruchego
2.000 g Nadzienie makowe
1.400 g Twaróg
300 g FRUIBEL® Delifruit® Pomarańcza

4.100 g Suma

Przygotowanie

Rozwałkować spód ciasta kruchego na 3,5 mm cienkie i upiec.
Rozprowadzić Nadzienie Makowe na odpieczonym spodzie.
Nałożyć nadzienie serowe i wygładzić powierzchnię. Na wierzchu skosie wyszprycować Delifruit® Pomarańcza.

Temperatura piekarnika: około. 190 °C

Czas pieczenia: około. 50 min.

Po schłodzeniu przesmarować FRUIBEL® Belnap® Neutralny.

Nadzienie Makowe

1.000 g SUCREA® Nadzienie Makowe
900 g Woda
200 g Słodkie okruchy

2.100 g Suma

Zamieszać wszystkie składniki na gładką masę. Można dodać aromat premium SUCREA® Bari Gorzki Migdał, Rum Belmonte, Vanilia Mauritius lub Cytrynę Palermo dla podniesienia walorów smakowych.

Wskazówka: Nadzienie makowe można uszlachetnić dodając rozdzynki lub migdały.

Nadzienie serowe

260 g SUCREA® Quark Satbil
800 g Chudy twaróg
500 g Śmietana 30% lekko ubita
250 g Masa jajeczna Eipro
220 g Cukier
10 g Aromat Favorit SUCREA® Pomarańcza

2.040 g Suma

Połączyć wszystkie składniki za wyjątkiem śmietany.

Ubić około 5 minut. Śmietanę lekko ubić i delikatnie połączyć z przygotowaną masą serową.

Ciasto kruche

1.000 g SUCREA® Ciasto kruche
400 g Masło lub margaryna
100 g Masa jajeczna Eipro
3 g SUCREA® Citro Nova

1.503 g Suma

Ugnieść wszystkie składniki na ciasto kruche.

Przygotowane ciasto piec w piekarniku ok. 80 min w temperaturze 180°C.

NOWA receptura: SUCREA® Nadzienie Makowe

Nowa receptura SUCREA® Nadzienie Makowe **ułatwia przygotowanie i podnosi walory smakowe.**



Unifine Food & Bake Ingredients Polska Sp. z o.o.
ul. Przepiórcza 6
62-081 Przeźmierowo
Telefon +48 61 814 22 63
Fax +48 61 814 22 63
Email info@unifine.pl
Internet www.unifine.pl

