

Karabuğday Citroperl Tart

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-KARABUĞDAYLI, MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ, GOLDEN DOLGU KREMA LİMON ve CITROPERL ile çalışılmış



Karabuğday crumble:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-KARABUĞDAYLI	0,400 kg
Buğday unu	0,400 kg
CITROPERL	0,050 kg
Margarin/Tereyağı	0,350 kg
Yumurta	0,080 kg
Toplam ağırlık	1,280 kg

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika, orta devirde

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: 17-20 dakika

Limon dolgu:

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ	0,500 kg
GOLDEN DOLGU KREMA LİMON	0,375 kg
Süt	1,000 l
Toplam ağırlık	1,875 kg

Uygulama:

Tüm malzemeler ilave edilerek crumble hamuru hazırlanır. Karabuğday crumble çemberlerin tabanına isteğe göre dekore edilerek yerleştirilir. MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ ve su orta devirde 4-6 dakika çırpılarak uygulamaya hazır hale getirilir. Elma dolgu, yulaf crumble hamurunun arasına doldurulur ve üzeri tekrar crumble hamuru ile kaplanır. Strudel formunda ürünler turta çemberlerine doldurularak pişirilir.