

Karabuğday - Elma Crumble

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-KARABUĞDAYLI, MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ ve MELLA DOLGU PAY ELMA ile çalışılmış



Elma dolgu:

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ	0,500 kg
MELLA DOLGU PAY ELMA	0,375 kg
Süt	1,000 kg
Toplam ağırlık	2,275 kg

Karabuğday crumble:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-KARABUĞDAYLI	0,400 kg
Margarin	0,140 kg
Yumurta	0,040 kg
Toplam ağırlık	0,580 kg

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika, orta devirde

Fırın sıcaklığı: 180 °C – 190 °C

Pişirme süresi: 17-20 dakika

Uygulama: Karabuğday crumble çemberlerin tabanına isteğe göre dekore edilerek yayılır. MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ su ilave edilerek orta devirde 4-6 dakika çırpılarak uygulamaya hazır hale getirilir. Elma dolgu, crumble üzerine uygulanır. Crumble formunda ürünler turta çemberlerinde pişirilir.