

Yulaf Oraperl Tart

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



Elma dolgu:

MELLA CUSTARD CREAM	0,500 kg
MELLA DOLGU-PAY ELMA	0,375 kg
Süt	1,000 l
Toplam ağırlık	1,875 kg

Uygulama:

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ ve süt yaklaşık 4-6 dakika çırpılır. Daha sonra MELLA DOLGU-PAY ELMA eklenerek karıştırılır.

Yulaf crumble:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-YULAF LI	0,400 kg
Buğday unu	0,400 kg
ORAPERL	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

Piştirme süresi: 17-20 dakika

Uygulama: Yulaf crumble tart çemberlerin tabanına uygulanır. Daha sonra, hazırlanan elma dolgu crumble hamurunun arasına doldurulur ve üzeri tekrar crumble ile doldurulur. Strudel formunda ürünler turta çemberine doldurularak pişirilir. Pudra şekeri elenerek dekorlanır.