

## Kayısılı Bar

LUBECA WHITE CAMEL ile çalışılmış



### Bar çikolata:

LUBECA WHITE CAMEL	0,400 kg
Kayısı küpleri	0,050 kg
Krembıl bisküvi	0,050 kg
<hr/>	
Toplam ağırlık	0,500 kg

### Uygulama:

LUBECA WHITE CAMEL temperlenir ve bar kalıpların içine kayısı küpleri ve pişmiş crumble tanecikleri ile lezzetlendirilir.

### Crumble hamuru

Un	0,100 kg
Toz badem	0,090 kg
Tereyağı	0,140 kg
Toz şeker	0,120 kg
<hr/>	
Toplam ağırlık	0,450 kg

### Uygulama:

Tüm malzemeler mikserde topakçık olana kadar karıştırılır. 40 cm x 60 cm tepsiye yayılır. 160° C'de 15 -20 dakika pişirilir.