

ОРЕГИНАРНИ КУКИС



ТЕСТО ЗА КУКИС

180720	Ричкрем кейк – ИАС	1.000 гр.
180721	Шоколадов ричкрем кейк - ИАС	
330103	Сладкарство брашно	300 гр.
181803	Инверт захар - СУДЗУКЕР	200 гр.
	Яйца	150 гр.
180207	Шорт фат	350 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно за една минута на първа скорост и за две минути втора скорост .
- Печем на 195° С за 8-9 минути.

АМЕРИКАНСКИ КУКИС С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Първа апликация : В края на месенето (преди изпичане), добавяме 200гр. термоустойчиви капки от фъстъчено масло (код 030714) и след това печем.



По желание, може да комбинирате с шоколадови капки (код 181401) или с крамбеиз (код 184305)



Втора апликация : Рецепта за фъстъчен пълнеж



030714	Фъстъчено масло ПАМИ	1000гр.
090234	нишесте	100гр.
191246	пудра захар ШУГАРТ	100гр.
	сол	3гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно. Оформяме сфери с тесто за кукис, Натискаме леко по средата, слагаме фъстъчен пълнеж и затваряме.



Алтернатива за пълнеж: ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК код 181701 или СУСАМЕН КРЕМ код 290601 (готови за ползване)

