



MIODOWNIK

1. BLAT MIODOWY (blaszka 40x60 cm)

Honey Cake Mix JABEX	3 000 g
Jaja	540 g
Olej	900 g
Woda	375 g
Miód	300 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto wykładamy na 3 blachy i wypiekamy w temp. 200°C przez 8-10 minut.

2. KREM

Krem Karpatka JABEX	800 g
Mleko	700 g
Woda	700 g
Delicioso Coffee JABEX	1 000 g

Krem Karpatka, mleko i wodę ubijamy na średnich obrotach (końcówka różga) przez 3 min. Do gotowego kremu dodajemy Delicioso Coffee delikatnie mieszając. Gotowy krem przekładamy przez wszystkie wypieczone blaty, łącznie z wierzchnią warstwą.

3. WYKOŃCZENIE

Toffi na zimno JABEX	400 g
Wiórki kokosowe	wg uznania

Przy użyciu rękawa cukierniczego dekorujemy ciasto Toffi na zimno. Całość posypujemy wiórkami kokosowymi.

