



Piernik

Staropolski

1. PIERNIK (blaszka 40x60 cm)

Piernik Staropolski JABEX	3 000 g
Jaja	1 350 g
Olej	1 200 g
Woda	600 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto dozujemy na 3 blachy. Wypiekamy w temp. 180°C przez 15 minut.

2. POWIDŁO

Powidło Staropolskie JABEX	2 800 g
----------------------------	---------

Powidło dzielimy na dwie części i przekładamy pomiędzy trzy blaty. Następnie kroimy w wybrany kształt.

3. WYKOŃCZENIE

Sonrisa ciemna JABEX	800 g
----------------------	-------

Sonrisę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i oblewamy wykrojone kształty pierników. Możemy udekorować białą czekoladą.



SWEET PASTRY

designed for pleasure