

Pizza owocowa

COMPOSITION

1 - Ciasto Drożdżowe
2 - Nadzienie I Dekoracja
3 - Żel



Ciasto Drożdżowe 2450 g

Ingredients

Mąka Pszena 550	1000 g
Krapfenkonzentrat Premium	250 g
Drożdże	100 g
Olej	100 g
Woda	400 g
Topfil Black Currant 60%	600 g

Working Method

Z podanych składników wyrobić ciasto mieszając je 3 minuty na wolnych i 4 na szybkich. Podzielić na okrągłe kęsy 300g - odstawić na chwilę. Następnie rozwałkować na blachy do pizzy i odstawić do garowania ok. 15-20 minut. Przed wypiekiem nałożyć na każdą pizzę po 100g Topfila czarna porzeczka i rozsmarować jak sos na pizzy z zachowaniem czystego 1cm od brzegów ciasta. Wypiek w 190°C ok. 15 minut.

Nadzienie I Dekoracja 4200 g

Ingredients

Deli Mascarpone	600 g
Mix Świeżych Owoców	3600 g

Working Method

Po ostudzeniu pizzę smarujemy nadzieniem Deli Mascarpone na wcześniej posmarowane nadzienie owocowe. Zdobimy kilkoma rodzajami owoców świeżych, z puszki lub kompotu około 600g na każdą pizzę.

Żel 1500 g

Ingredients

Brillo Neutra	1000 g
Woda Do Żelu	500 g

Working Method

Żel Brillo Neutra połączyć z wodą i podgrzać do 75-80°C i za pomocą żelownicy zażelować na każdą pizzę około 250g żelu. Kroić radełkiem lub ostrym nożem.