

Mamas Pie

Křehký a pevný základ vašich dezertů



Zeelandia

Mamas Pie

Křehký a pevný základ vašich dezertů

Vytvořte snadno a rychle perfektní základ vašich výrobků: **zlatavé korpusy s příjemným vanilkovým aroma**, křehké na skus a zároveň dostatečně pevné. Ať už připravujete tartaletky, mřížkové koláče, křehké máslové sušenky, třené máslové pečivo, cukroví či korpusy pod cheesecake, Mamas Pie je tou pravou volbou.

Mamas Pie poskytuje **jemné, elastické těsto**, které **můžete zpracovávat okamžitě** po vyměšení, nevyžaduje odležení v chladu. Snadno se tvaruje, ručně i strojově na trezírovacím stroji či stroji na tartaletky.

Receptura je jednoduchá, směs se smíchá s tukem a vodou. Další varianty těsta získáte přidáním kakaa, mletých oříšků, skořice či náhradou části směsi špaldovou či jinou moukou. Připravené korpusy, pečené i nepečené, můžete **bez obav zamrazit**. Potřebujete ještě další důvod, proč zvolit Mamas Pie?

Základní receptura:

1000 g Mamas Pie
280 g tuk (máslo, margarín)
80 g voda

Mamas Pie a studený tuk mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. Těsto můžeme používat ihned, nebo nechat odležet v lednici.

Charakteristika výrobku:

- Pro přípravu korpusů z pevných těst.
- Jednoduchá a rychlá příprava.
- Křehký a zároveň pevný korpus.
- Elastické, dobře zpracovatelné těsto, nelepí.
- Těsto nevyžaduje odležení v chladu.
- Lze zpracovávat ručně i strojově.
- Vhodné k mražení.

Tartaletky



Karamelovo-čokoládová tartaletka

Korpus:

300 g Mamas Pie
80 g Debic máslo trad.
25 g voda

Karamelová náplň:

150 g Milram 35%
120 g Mifí Karamel
30 g Debic máslo trad.

Ganáž:

125 g Milram 35%
75 g Arabesque Noir 58

Šlehaná ganáž:

350 g Milram 35%
210 g Arabesque Noir 58
140 g Milram 35%

(suroviny na 10ks)

Korpus: Mamas Pie spolu se studeným máslem nakrájeným na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a necháme spojit v hladké těsto. Těsto rozválíme na 3 mm, propícháme ježkem a vykrojíme do formy na tartaletky. Pečeme na 180 °C cca 8-10 minut.

Karamelová náplň: Všechny suroviny za stálého míchání přivedeme k varu a necháme minutu provařit. Upečené tartaletky naplníme ze dvou třetin.

Ganáž: Čokoládu Arabesque přelijeme vroucí šlehačkou, necháme malou chvíli stát, poté metlou rozmícháme do hladké pasty. Z části naplněné tartaletky dolijeme ganáží.

Šlehaná ganáž: Z čokolády a smetany znovu připravíme ganáž a vychladíme. Poté vyšleháme se smetanou. Vzniklou šlehanou ganáží a praženými liskovými ořechy tartaletku dekorujeme.



Video receptura



Více receptů na tartaletky naleznete v receptáři Mamas Pie.

Koláče



Hraběčiny řezy

Korpus:

295 g Mamas Pie
85 g Debic máslo trad.
25 g voda

Jablečná náplň:

200 g ON Jablko se
skořicí gel

Sněhová hmota:

25 g Bianca
25 g voda

(suroviny na 1 koláč)

Korpus: Mamas Pie spolu se studeným máslem nakrájeným na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. To rozválíme na 4 mm, vykrojíme a vložíme do formy o velikosti průměru 18 cm. Zbylé těsto dáme vychladit.

Jablečná náplň: Jablečný gel se skořicí natřeme na těsto.

Sněhová hmota: Biancu s vodou vyšleháme do tuhého sněhu, který natřeme na náplň.

Kompletace: Zbylé těsto nastrouháme na vrstvu sněhu. Pečeme na 160 °C 30-35 minut.



Více receptů na koláče naleznete v receptáři Mamas Pie.

Sušenky



Sušenky

Máslová sušenka

1000 g Mamas Pie
280 g Debic máslo trad.
80 g voda

Mamas Pie a studené máslo nakrájené na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. Těsto můžeme používat ihned, nebo nechat odležet v lednici.

Kakaová sušenka

1000 g Mamas Pie
280 g Debic máslo trad.
100 g voda
60 g Arabesque kakao
40 g černé kakao

Mamas Pie prosejeme s kakaem a spolu se studeným máslem nakrájeným na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. Těsto můžeme používat ihned, nebo nechat odležet v lednici.

Ořechová sušenka

1000 g Mamas Pie
280 g Debic máslo trad.
80 g voda
100 g liskové ořechy

Mamas Pie, mleté ořechy a studené máslo nakrájené na kostky mícháme hákem do konzistence drobenky. Přidáme studenou vodu a vymícháme v hladké těsto. Těsto můžeme používat ihned, nebo nechat odležet v lednici.



Více receptů na sušenky naleznete v receptáři Mamas Pie.

Třené pečivo



Máslové třené pečivo

Těsto:

1000 g Mamas Pie
300 g Debic máslo trad.
200 g voda

Příprava: Mamas Pie, změkklé máslo a vodu (20-25 °C) vymícháme lyrou do hladké hmoty. Těsto stříkáme cukrářským sáčkem s řezanou špičkou nebo přes trezírovací stroj.

