

Kókuszos- belga csokis csiga



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA

g

Liszt BL 55	1000
Víz	300
Élesztő	20
Mimetic 32	500
Easy Beigli	250

TÖLTÉLÉK

g

Víz	100
Cotto Kókusz	450
B Dark szemcse	50

FELÜLET

g

Sunset Glaze CL	200
------------------------	-----

TECHNOLÓGIA

- Gyúrjuk össze a tészta összetevőit, majd tegyük hűtőbe hagyjuk 4-5 órát állni. Ezután nyújtjuk ki a tésztát.
- Keverjük össze a **Cotto Kókuszt** a vízzel. A kész töltelékkel kenjük a kinyújtott tésztára, majd szórjuk meg **B Dark szemcsével** és tekerjük fel.
- A feltekert tésztát szeleteljük tetszőleges méretűre, és kenjük le **Sunset Glaze** felületi fénnel. 200°C-on 8-10 perc alatt süssük készre.