

# 1007 MAMAS PIE OVOCNÉ TARTALETKY

**Receptúra pre 25 ks á 218 g:**

**Korpus:**

**1 000 g Mamas Pie ( 1007 )**  
**280 g Zeelback ( 313 )**  
**80 g voda**

**Náplň 1:**

**680 g Rapido ( 049 )**  
**1 700 g voda**

**Náplň 2:**

**2 500 g Ovocie ( čučoriedky, jahody, maliny, **Frutafilli** )**

**Dozdobenie:**

**400 g Paletta Neutral ( 013 )**  
**150 g voda**

**Výrobný postup:**

**Korpus:** Všetky suroviny zmiešame. Cesto vyvaľkáme na 5 mm silný plát, z ktorého vykrajujeme kruhy o priemere 10 cm a dáme na dno foriem o priemere 7,5 cm. Pečieme pri 180 ° C cca 15 minút.

**Náplň 1:** Do vody za stáleho miešania pridáme Rapido, vymiešame do hladkej konzistencie a necháme postáť 5 - 10 minút.

**Dozdobenie:** Palettou Neutral s vodou zahrejeme na 180 ° C.

**Dohotovenie:** Na upečený košíček rozotrieme 90 g náplne, pridáme 100 g ovocia a potrieme Palettou Neutral.

