



Мільфей

Вихід: 1 лист, 60 x 20 см; 30 шт

Інгредієнти:

- _____ 0,600 кг Листкове тісто випечене (**АСТРІ Маргарин для листкового тіста**), 4 шари, 60 x 20 см
- _____ 0,350 кг Шоколадий декор
- _____ 0,250 кг Свіжі фрукти
- _____ **0,800 кг АСТРІ Яблуко**

Карамельний крем

- _____ 1,200 кг **Бон Карамель**
- _____ 0,300 кг Вершкове масло

▶ Добре збити

Карамельна глазур

- _____ 0,250 кг **Бон Карамель**
- _____ 0,300 кг **Кристалін**

▶ Добре перемішати

Декор

- _____ 0,250 кг **Бінекс**
- _____ 0,125 кг Волоський горіх

▶ Добре змішати всі інгредієнти, поширення на деко і випікати при температурі 200 ° C протягом 15 хв.

Технологія приготування:

1. Викласти шарами листкове тісто та карамельний крем із **АСТРІ Яблуком**.
2. Покрити карамельною глазурю та викласти подрібнений декор з **Бінекса**.
3. Прикрасити, як показано на фото шоколадом і свіжими фруктами.