

Rezy so zeleným čajom a mangom

Jedinečné spojenie netradičných chutí v lahodnom zákusku s nádychom exotiky.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota:			
271	600	g	Cesto Zelený čaj
522/511	270	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
516/502	270	g	rastlinný olej
Náplň 1:			
045	200	g	RAP ŠPECIÁL
	400	g	voda
Náplň 2:			
383	500	g	Gamaro Schlagcreme
200144	150	g	Jung S-A MANGO-jogurt
	150	g	voda
Dozdobenie:			
080	500	g	Paletta Spray Neutrál
	1	g	zelené potravinárske farbivo

Suroviny na plát z Cesta Zelený čaj miešame 5 min. pri pomalšom chode stroja. Vymiešané cesto rozotrieme do 2 plechov o rozmere 60x20cm vystriekaného Carlex Spray.

Pečieme pri 180°C cca 10 min.

Na plát z Cesta zelený čaj natrieme Rap špeciál-vyšľaháme s vodou počas 8 min, priložíme druhý plát a nakoniec natrieme Gamaro Schlagcreme pripravený so Zeesanom podľa návodu na obale.

Palettu Spray Neutral rozohrejeme a pridáme zelené potravinárske farbivo.

Povrch zákusku polejeme pripravenou Palettou a necháme stuhnúť. Krájame na rezy požadovanej hmotnosti.

More information

36 ks rezov á 65 g