

1011 VEĽKONOČNÝ BARANČEK I. z Jung Basis Ruhr

Suroviny:

Jung Basis-Ruhr, Zeel.margarín-linzer, Tek.vaječná melanž
á10 kg, Flavour Lemon-aróma

Charakteristika výrobku:

Veľmi chutný veľkonočný baranček zo zmesi Jung Basis
Ruhr.



Technologický postup:

Všetky suroviny šľaháme pri stredných otáčkach počas 5 - 7 minút. Margarín Zeelandia linzer musí byť zmäknutý.

Navážka na 1 ks barančeka závisí od veľkosti foriem napr. 250 g. Hmotu dávkuje do Carlex spray vystriekaných foriem.

Pečieme pri 170 - 180 °C cca 20 minút - v závislosti od navážky a typu pece.

Po upečení môžeme dozdobiť s nerozpustným cukrom Mont blanc alebo poliať Zela cukrárskou polevou bielou/tmavou a barančeka ľubovoľne dozdobiť čokoládovou polevou.

Do základnej hmoty okrem citrónovej arómy môžeme pridať Sardimix - kandizované ovocie alebo Čokoládovú dekoráciu.

1011 VEĽKONOČNÝ BARANČEK I. z Jung Basis Ruhr

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Jung Basis-Ruhr	2 600,000	2,600
	Zeel.margarín-linzer	1 500,000	1,500
	Tek.vaječná melanž á10 kg	1 500,000	1,500
	Flavour Lemon-aróma	60,000	0,060
	Celkom Hmota 1:	5 660,000	5,660
Suroviny ∑	Suroviny na 1 ks plechu	-	4,500
Náklad na:	1 plech (18 ks)	-	4,500
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,250

Hmota 1

5 660 g

Straty celkom

1 160 g

Celkom

4,5 kg

Počet plechov

1 ks

Počet ks z
plechu

18 ks

Porce

250 g

Spracoval:

Ing. Jarmila Farkašová