

296 Medovo-kokosové srdiečka

Suroviny:

Cesto medové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej,
Zela - cukr.poleva tmavá, Kokos strúhaný, MARO Marcipán
1 3

Charakteristika výrobku:

Valentín trochu inak (a nielen zaujímavé vo februári).
Upečte svojim zákazníkom chutnú obmenu medových ježov
v tvare srdca.



Technologický postup:

Suroviny na cesto spolu zmiešame pomocou lopatky
pri pomalých otáčkach po dobu 5 minút. Nešľaháme !
Cesto dávujeme do plechu/ráfu o veľkosti 60x20 cm.
Pečieme pri 165 °C cca 35 minút.
(pečenie závisí od typu pece a navážky).
Po vychladnutí vykrajujeme srdiečka požadovanej veľkosti.
Zela cukr. polevu tmavú si rozpustíme a máčame v nej
jednotlivé kusy, ktoré ihneď obalíme v strúhanom kokose.
Dozdobenie verzia II: Paletta Cold Choco si nahrejeme
do cca 50 °C (aby zredla) a máčame v nej jednotlivé
medovo-kokosové srdiečka a následne obaľujeme v strúhanom kokose.

Srdiečka potom dozdobíme marcipánovým
bielym/červeným srdiečkom.

296 Medovo-kokosové srdiečka

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Cesto medové	600,000	0,600
	Tek.vaječná melanž á10 kg	350,000	0,350
	Repkový olej	300,000	0,300
	Celkom Hmota 1:	1 250,000	1,250
Dekorácia 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	700,000	0,700
	Kokos strúhaný	300,000	0,300
	Celkom Dekorácia 1:	1 000,000	1,000
Dekorácia 2:	MARO Marcipán 1 3	100,000	0,100
	Celkom Dekorácia 2:	100,000	0,100
Suroviny ∑	Suroviny na 1 ks plechu	-	2,087
Náklad na:	1 plech (35 ks)	-	2,087
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,060

Hmota 1	1 250 g
Dekorácia 1	1 000 g
Dekorácia 2	100 g

Straty celkom	263 g
Celkom	2,09 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	35 ks
Porce	60 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová