

296_045 MEDOVÝ KRÉMEŠ 1 (trené cesto)

Suroviny:

Cesto medové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Zela delikates, RAP špeciál, Voda, Cream Rosette, Cukor práškový

Charakteristika výrobku:

Chutný medový krémeš naplnený Swiss krémom z Rap Špeciál a sladenej rastlinnej smotany Rosette.

Náš tip: vyskúšajte aj niektorú z iných smotán napr. KEN Presto, nesladenú KEN Lactea alebo živočíšnu nesladenú smotanu KEN NATA.



Technologický postup:

Cesto medové vymiešame s vaj. melanžou a Zela delikates cca počas 5 minút. Dávujeme na 2 plechy o rozmere 30x40 cm a pečieme pri 190-200 °C cca 7-10 minút (v závislosti od typu pece).

Po vychladnutí dva pláty cesta medového naplníme hotovým Swiss krémom a následne povrch dozdobíme práškovým cukrom alebo nerozpustným cukrom Mont blanc.

Príprava SWISS krému:

Rap špeciál nasypeme do studenej vody a vyšľaháme pri najvyšších otáčkach počas cca 4 - 5 minút. Medzitým si vyšľaháme Rosette - rastlinnú sladenú smotanu, ktorú postupne zľahka zamiešame do už vyšľahaného krému Rap špeciál.

296_045 MEDOVÝ KRÉMEŠ 1 (trené cesto)

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Cesto medové	1 000,000	1,000
	Tek.vaječná melanž á10 kg	220,000	0,220
	Zela delikates	280,000	0,280
	Celkom Hmota 1:	1 500,000	1,500
Náplň 1:	RAP speciál	800,000	0,800
	Voda	1 600,000	1,600
	Cream Rosette	400,000	0,400
	Celkom Náplň 1:	2 800,000	2,800
Dekorácia 1:	Cukor práškový	25,000	0,025
	Celkom Dekorácia 1:	25,000	0,025
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	4,005
Náklad na:	1 plech (50 ks)	-	4,005
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,080

Hmota 1	1 500 g
Náplň 1	2 800 g
Dekorácia 1	25 g

Straty celkom	320 g
Celkom	4,01 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	50 ks
Porce	80 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová