

160825-030 C HAWAI KOCKA

Suroviny:

Cesto čokoládové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Kokosová náplň á 15 kg, Horúca voda 80°C, Darinka džem marhuľa, Gamaro Schlagcreme, Jung S-A mango_jogurt, Voda, PALETTA SPRAY NEUTRÁI, SLC - Farba žltá

Charakteristika výrobku:

Vynikajúca kombinácia čokoládového cesta s mangovou šľahačkou v trende na rok 2017 - EXOTICKÉ chute - pre doplnenie Vášho sortimentu o ďalší zaujímavý zákusok od Zeelandie.

Technologický postup:

Suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do plechu o rozmere 60x20cm vystriekaného Carlex Spray.

Pečieme pri cca 170°C v závislosti od typu pece a navážky.

Na vychladnuté cesto natrieme Darinku džem marhuľa a navrstvíme kokosovú náplň (kokos zalejeme horúcou vodou a poriadne premiešame, necháme vychladnúť).

Na studenú kokosovú náplň natrieme Gamaro Schlagcreme pripravené so Zeesanom (návod na obale).

Na povrch nalejeme jemne ochladenú Palettu Neutrál zafarbenú žltým farbivom. Necháme dôkladne stuhnúť.



160825-030 C HAWAI KOCKA

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Cesto čokoládové	400,000	0,400
	Tek.vaječná melanž á10 kg	200,000	0,200
	Repkový olej	200,000	0,200
	Celkom Hmota 1:	800,000	0,800
Náplň 1:	Kokosová náplň á 15 kg	600,000	0,600
	Horúca voda 80°C	600,000	0,600
	Celkom Náplň 1:	1 200,000	1,200
Náplň 2:	Darinka džem marhuľa	150,000	0,150
	Celkom Náplň 2:	150,000	0,150
Náplň 3:	Gamaro Schlagcreme	600,000	0,500
	Jung S-A mango_jogurt	150,000	0,125
	Voda	150,000	0,125
	Celkom Náplň 3:	900,000	0,750
Dekorácia 1:	PALETTA SPRAY NEUTRÁI	500,000	0,302
	SLC - Farba žltá	5,000	0,003
	Celkom Dekorácia 1:	505,000	0,305
Suroviny ∑	Suroviny na 1 ks plechu	-	2,885
Náklad na:	1 plech (48 ks)	-	2,885
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,060

Hmota 1	800 g
Náplň 1	1 200 g
Náplň 2	150 g
Náplň 3	750 g
Dekorácia 1	305 g

Straty celkom	320 g
Celkom	2,89 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	48 ks
Porce	60 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová