

160912-010 C SMOTANOVÉ KOPULY s mangom/jogurtom

Suroviny:

Píškóta svetlá 100, Tek.vaječná melanž á10 kg, Voda, KEN
Presto rastl.sladená, Jung S-A Mango-Jogurt, Voda,
PALETTA SPRAY NEUTRÁI

Charakteristika výrobku:

Jednoduché a pritom veľmi efektné smotanové kopuly -
variabilné kombinácie chutí a dozdobenia.



Technologický postup:

Píškótu vyšľaháme s vodou a tekutou vaječnou melanžou metlou
pri najvyšších otáčkach stroja cca 7 min.

Rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri 200°C cca 8-10min.
v závislosti od typu pece a navážky.

Silikónové formy na kupoly vystriekame Carlex Spray a vysypeme práškovým cukrom.

Do formičiek nastriekame KEN Presto (Gamaro Schlagcreme)

prípravené s Jung S-A Mango-Jogurt (návod na obale) a uzatvoríme kolieskom vyrezaným z píškóty tak, aby bol pokrytý
celý spodok kupoly.

Povrch celej kupoly polejeme do Paletty Spray Neutral (Palettu zahrejeme a necháme
ychladnúť, aby bola vlažná – v prípade potreby môžeme dofarbiť).

Dozdobíme podľa fantázie napr. Dobla čokoládovými dekoráciami a pod.

160912-010 C SMOTANOVÉ KOPULY s mangom/jogurtom

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Píškóta svetlá 100	125,000	0,125
	Tek.vaječná melanž á10 kg	75,000	0,075
	Voda	25,000	0,025
	Celkom Hmota 1:	225,000	0,225
Náplň 1:	KEN Presto rastl.sladená	500,000	0,500
	Jung S-A Mango-Jogurt	125,000	0,125
	Voda	125,000	0,125
	Celkom Náplň 1:	750,000	0,750
Poleva 1:	PALETTA SPRAY NEUTRÁI	200,000	0,200
	Celkom Poleva 1:	200,000	0,200
Suroviny ∑	Suroviny na 1 ks plechu	-	1,100
Náklad na:	1 plech (10 ks)	-	1,100
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,110

Hmota 1	225 g
Náplň 1	750 g
Poleva 1	200 g

Straty celkom	75 g
Celkom	1,1 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	10 ks
Porce	110 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová