

## 161124-034 C Makovo-višňový zákusok

### Suroviny:

Zmes na makovník, Repkový olej, Voda, Frutafill višňa, Agar - agar, Voda, Cukor kryštálový, Cream Rosette, Paletta cold choco, Paletta cold creamy

### Charakteristika výrobku:

Úžasná kombinácia, ktorá nabudí Vaše chuťové poháriky, pripravená zo Zmesi na makovník a višňového želé z Frutafill višňa doladená s jemne našľahanou sladenou šľahačkou Rosette.



### Technologický postup:

Zmes na makovník, olej a vodu miešame rebrom pri pomalšom chode stroja cca 3-5 min.

Hotové cesto vylejeme do plechu o rozmere 60x20cm vystriekaného Carlex Spray.

Pečieme pri 160-180°C cca 25-30 min v závislosti od typu pece a navážky.

Na vychladnuté cesto nalejeme višňovú náplň- má byť vychladená, ale stále však tekutá.

Príprava višňovej náplne: Vodu, cukor a agar privedieme do varu a vmiešame višňový frutafill, ochladíme.

Na Višňovú vrstvu natrieme vyšľahanú šľahačku a povrch dozdobíme Palettou cold choco a Palettou creamy- bielou.

Po stuhnutí krájame na rezy požadovanej veľkosti.

# 161124-034 C Makovo-višňový zákusok

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Zmes na makovník	750,000	0,750
	Repkový olej	105,000	0,105
	Voda	330,000	0,330
	<b>Celkom Hmota 1:</b>	<b>1 185,000</b>	<b>1,185</b>
Náplň 1:	Frutafill višňa	750,000	0,750
	Agar - agar	10,000	0,010
	Voda	750,000	0,750
	Cukor kryštálový	190,000	0,190
	<b>Celkom Náplň 1:</b>	<b>1 700,000</b>	<b>1,700</b>
Náplň 2:	Cream Rosette	500,000	0,500
	<b>Celkom Náplň 2:</b>	<b>500,000</b>	<b>0,500</b>
Poleva 1:	Paletta cold choco	250,000	0,250
	Paletta cold creamy	50,000	0,050
	<b>Celkom Poleva 1:</b>	<b>300,000</b>	<b>0,300</b>
<b>Suroviny Σ</b>	<b>Suroviny na 1 ks plechu</b>	<b>-</b>	<b>3,300</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 plech (30 ks)</b>	<b>-</b>	<b>3,300</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 ks z plechu</b>	<b>-</b>	<b>0,110</b>

Hmota 1	1 185 g
Náplň 1	1 700 g
Náplň 2	500 g
Poleva 1	300 g

Straty celkom	385 g
Celkom	3,3 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	30 ks
Porce	110 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová