

171110-008 C Perníkové Panna Cotta rezy

Zákazník:

Mária Kašická-Cukrár. výroba KIKA

Suroviny:

Cesto korzenné, Repkový olej, Voda, Slivkový lekvár sladený, Panna Cotta, Cream Rosette

Charakteristika výrobku:

Vianočná inšpirácia z Cesta korzenného (perníkového) a slivkového lekváru v kombinácii s jemnou vanilkovou Panna Cottou. Jemne dozdobené čokoládovými hviezdikami (môžete použiť aj DOBLA dekoráciu Hviezdičky tmavé).



Technologický postup:

Všetky suroviny miešame pomocou lopatky pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešané cesto dávkujeme do plechu o rozmere 30x40cm (60x20cm) vystriekaného Carlex Spray. Pomocou drezírovacieho vrečka nanesieme na povrch pásy slivkového lekváru. Pečieme pri 180°C cca 25-30 min. Po upečení necháme dôkladne vychladiť. Panna Cottu vyšľaháme spolu s Cream Rosette na nadýchaný krém. Natrieme na povrch zákusku a necháme poriadne stuhnúť - najlepšie do druhého dňa. Dekorujeme podľa fantázie napr. Dobra čokoládovými hviezdikami atď.

171110-008 C Perníkové Panna Cotta rezy

Suroviny:		Množstvo		Cena	
		g	(kg)	(EUR/MJ)	(EUR/ks)
Hmota 1:	Cesto korzenné	750,000	0,750	2,00	1,50
	Repkový olej	190,000	0,190	1,14	0,22
	Voda	340,000	0,340	0,00	0,00
	Celkom Hmota 1:	1 280,000	1,280	-	1,72
Náplň 1:	Slivkový lekvár sladený	450,000	0,450	2,14	0,96
	Celkom Náplň 1:	450,000	0,450	-	0,96
Náplň 2:	Panna Cotta	1 000,000	1,000	2,26	2,26
	Cream Rosette	250,000	0,250	1,25	0,31
	Celkom Náplň 2:	1 250,000	1,250	-	2,57
Suroviny Σ		-	2,520	-	5,25
Náklad na:		-	2,520	-	5,25
Náklad na:		-	0,070	-	0,15

Hmota 1	1 280 g
Náplň 1	450 g
Náplň 2	1 250 g

Straty celkom	460 g
Celkom	2,52 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	36 ks
Porce	70 g

Spracoval: Helena Athanazová