

170925-026 C Adventný koláč kakaový

Zákazník:

Mária Kašická-Cukrár. výroba KIKA

Suroviny:

Jung Basis-Ruhr, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Kakaový prášok cukr., SARDIMIX, Hrozienka, Vlaš. orechy kúsky 2-5mm, Zela - cukr.poleva tmavá, Zela - cukr.poleva biela

Charakteristika výrobku:

Adventné obdobie a vianočný čas miluje každý a v tomto období ľudia siahnu aj po niečom výnimočnom a inom než bežne nakupujú. Pripravili sme pre Vás receptúru na Adventný koláč (biely/kakaový) s obľúbenou zmesou Jung Basis Ruhr a kandizovaným ovocím Sardimix.

Výrobok je jednoduchý na spracovanie a pritom veľmi efektívny na reze a výborný na chuť. Je trvanlivejšieho charakteru a stačí ho pekne dozdobiť s tmavou alebo bielou polevou.

Adventný koláč biely/kakaový je ideálny pre rodinné balenia - teraz s možnosťou marketingovej podpory v podobe lepky s nápisom Adventný koláč - Pre najkrajší čas v roku.

Technologický postup:

Všetky suroviny miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešané cesto dávujeme do plechu o rozmere 60x20cm vystlaného pečným papierom. Pečieme pri 170°C cca 35-40 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení a vychladení krájame na 8 kusov.

Jednotlivé kusy polejeme čokoládovou polevou a ozdobne prestriekame bielou polevou.

Výrobok je vhodný pre rodinné balenia.



170925-026 C Adventný koláč kakaový

Suroviny:		Množstvo		Cena	
		g	(kg)	(EUR/MJ)	(EUR/ks)
Hmota 1:	Jung Basis-Ruhr	750,000	0,750	1,69	1,27
	Tek.vaječná melanž á10 kg	450,000	0,450	3,02	0,95
	Repkový olej	350,000	0,350	1,14	0,40
	Kakaový prášok cukr.	50,000	0,050	4,32	0,22
	SARDIMIX	150,000	0,150	3,99	0,60
	Hrozienka	100,000	0,100	2,02	0,20
	Vlaš. orechy kúsky 2-5mm	100,000	0,100	5,06	0,51
	Celkom Hmota 1:	1 950,000	1,950	-	4,14
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	500,000	0,500	2,38	1,19
	Celkom Poleva 1:	500,000	0,500	-	1,19
Dekorácia 1:	Zela -cukr.poleva biela	50,000	0,050	2,25	0,11
	Celkom Dekorácia 1:	50,000	0,050	-	0,11
Suroviny Σ		-	2,000	-	5,45
Náklad na:		-	2,000	-	5,45
Náklad na:		-	0,250	-	0,68

Hmota 1	1 950 g
Poleva 1	500 g
Dekorácia 1	50 g

Straty celkom	500 g
Celkom	2 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	8 ks
Porce	250 g

Spracoval: Helena Athanazová