

180109-007 C Mrkvová roláda (dlhá 52cm)

Suroviny:

Piškota svetlá, Tek.vaječná melanž á10 kg, Voda, Mrkva strúhaná, KEN Presto rastl.sladená, Zeesan banán, Voda, Zela biely fondant

Charakteristika výrobku:

Netradičná kombinácia mrkvového piškótového korpusu s výbornou banánovou (Zeesanovou) náplňou - roláda je veľmi jemná a zároveň výbornej chuti - ideálne pre jaré obdobie a Veľkú noc.



Technologický postup:

Všetky suroviny okrem mrkvy šľaháme pri najvyššom výkone stroja cca 8 min. Zľahka vmiešame nastrúhanú odšťavenú mrkvu. Vyšľahané cesto rozotrieme na plech s pečným papierom o rozmere 35x52cm.

Pečieme pri cca 190-200°C cca 8-10 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Šľahačku vyšľaháme a pripravíme so Zeesanom podľa návodu na obale. Upečený plát natrieme pripravenou šľahačkou (časť odložíme na potretie rolády) a opatrne zvinieme do rolády.

Po stuhnutí potrieme zvyšnou šľahačkou a polejeme rozohriatym fondánom.

Dekorujeme podľa fantázie. Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

180109-007 C Mrkvová roláda (dlhá 52cm)

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Piškota svetlá	300,000	0,300
	Tek.vaječná melanž á10 kg	180,000	0,180
	Voda	60,000	0,060
	Mrkva strúhaná	100,000	0,100
	Celkom Hmota 1:	640,000	0,640
Náplň 1:	KEN Presto rastl.sladená	250,000	0,250
	Zeesan banán	50,000	0,050
	Voda	60,000	0,060
	Celkom Náplň 1:	360,000	0,360
Poleva 1:	Zela biely fondant	350,000	0,350
	Celkom Poleva 1:	350,000	0,350
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	1,100
Náklad na:	1 plech (22 ks)	-	1,100
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,050

Hmota 1	640 g
Náplň 1	360 g
Poleva 1	350 g

Straty celkom	250 g
Celkom	1,1 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	22 ks
Porce	50 g

Spracoval: Martina Lašová