

170601-001 C Punčové rezy (35x52cm)

Suroviny:

Piškóta svetlá 100, Tek.vaječná melanž á10 kg, Voda, Zela
Ovocná náplň, Cukor kryštálový, Voda, LAH-rum, Flavour
Lemon-aróma, Farba žltá, SLC - Farba červená, Zela biely
fondant, Voda, SLC - Farba červená, Zela - cukr.poleva
tmavá



Charakteristika výrobku:

Klasické chutné punčové rezy zo surovín Zeelandia -
Piškóty 100 svetlej potiahnuté Zela bielym fondantom.

Technologický postup:

Piškótu, vaječnú melanž a vodu šľaháme pri najvyššom výkone stroja cca 5-8 min. Na dva plechy o rozmere 35x52 cm rozdelíme po 500g piškótovej zmesi a upečieme tenké pláty pri teplote 200-220°C cca 7-10 min.

Z ostatnej zmesi upečieme kapsel pri teplote 180-190°C cca 25-30 min.

Vodu a cukor prevaríme a necháme odležať.

Tenké pláty natrieme ovocnou náplňou a kapsel narežeme na pásy. Cukrový rozvar rozdelíme na 2 časti-väčšiu a menšiu. Do menšej časti pridáme rum a červené farbivo, do väčšej žlté farbivo a citrónovú arómu.

Do pripravených rozvarov striedavo máčame piškótové pásy a ukladáme na plát natretý ovocnou náplňou. Nakoniec priložíme druhý natretý plát a poriadne zaťažíme.

Na druhý deň rezy prevrátíme a polejeme rozpusteným fondánom prifarbeným na ružovo. Prestriekame čokoládovou polevou a necháme stuhnúť.

Krájame na rezy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Výrobok je vhodný pre rodinné balenia.

170601-001 C Punčové rezy (35x52cm)

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Píškota svetlá 100	1 200,000	1,200
	Tek.vaječná melanž á10 kg	700,000	0,700
	Voda	250,000	0,250
	Celkom Hmota 1:	2 150,000	2,150
Náplň 1:	Zela Ovocná náplň	800,000	0,800
	Celkom Náplň 1:	800,000	0,800
Náplň 2:	Cukor kryštálový	500,000	0,500
	Voda	1 000,000	1,000
	LAH-rum	200,000	0,200
	Flavour Lemon-aróma	25,000	0,025
	Farba žltá	2,000	0,002
	SLC - Farba červená	2,000	0,002
	Celkom Náplň 2:	1 729,000	1,729
Poleva 1:	Zela biely fondant	750,000	0,750
	Voda	20,000	0,020
	SLC - Farba červená	1,000	0,001
	Celkom Poleva 1:	771,000	0,771
Dekorácia 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	20,000	0,020
	Celkom Dekorácia 1:	20,000	0,020
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	4,160
Náklad na:	1 plech (64 ks)	-	4,160
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,065

Hmota 1	2 150 g
Náplň 1	800 g
Náplň 2	1 729 g
Poleva 1	771 g
Dekorácia 1	20 g

Straty celkom	1 310 g
Celkom	4,16 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	64 ks
Porce	65 g

Spracoval: Martina Staňová