

170203-010 C Pistáciová torta

Suroviny:

Cesto čokoládové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Gamaro Schlagcreme, Panna Cotta, Compound Wigo Pistácia, Gamaro Schlagcreme

Charakteristika výrobku:

Lahodná chuť Panna Cotty zo Zeelandie s chuťou pistácie podčiarknutá chuťou čokoládového korpusu.



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do ráfku o rozmere 24cm.

Pečieme pri teplote 175°C cca 20 min.

Pannu Cottu vyšľaháme dohladka a pridáme Gamaro Schlagcreme a vyšľaháme na hladký redší krém. Na záver vmiešame Compound Wigo Pistácia. Hotovú náplň rozotrieme na pripravený korpus.

Necháme odležať do druhého dňa.

Po stuhnutí krájame na tortové rezy a dozdobíme vyšľahaným Gamaro Schlagcreme.

TIP: Môžeme dozdobiť orieškami.

Straty:

I. Hmota 1: 82,5g

II. Náplň 1: 97,9g

III. Dekorácia 1: 9,8g

V stratách sú zarátané straty pečením, manipulačné straty.

170203-010 C Pistáciová torta

| Suroviny: | | Množstvo | |
|-------------------------------------|--------------------------------|----------------|--------------|
| | | g | (kg) |
| Hmota 1: | Cesto čokoládové | 250,000 | 0,250 |
| | Tek.vaječná melanž á10 kg | 125,000 | 0,125 |
| | Repkový olej | 125,000 | 0,125 |
| | Celkom Hmota 1: | 500,000 | 0,500 |
| Náplň 1: | Gamaro Schlagcreme | 100,000 | 0,100 |
| | Panna Cotta | 400,000 | 0,400 |
| | Compound Wigo Pistácia | 50,000 | 0,050 |
| | Celkom Náplň 1: | 550,000 | 0,550 |
| Dekorácia 1: | Gamaro Schlagcreme | 100,000 | 0,100 |
| | Celkom Dekorácia 1: | 100,000 | 0,100 |
| Suroviny Σ | Suroviny na 1 ks plechu | - | 0,960 |
| Náklad na: | 1 plech (12 ks) | - | 0,960 |
| Náklad na: | 1 ks z plechu | - | 0,080 |

| | |
|-------------|-------|
| Hmota 1 | 500 g |
| Náplň 1 | 550 g |
| Dekorácia 1 | 100 g |

| | |
|-------------------|---------|
| Straty celkom | 190 g |
| Celkom | 0,96 kg |
| Počet plechov | 1 ks |
| Počet ks z plechu | 12 ks |
| Porce | 80 g |

Spracoval: Martina Staňová