

## 180316-023 C Višňové košíčky

### Suroviny:

Mamas Pie, Zeel.margarín Zeelback, Voda, Frutafill višňa, Zela - cukr.poleva tmavá, BIANCA, Cukor kryštálový, Voda

### Charakteristika výrobku:

Chutné višňové košíčky z krehkého cesta Mamas pie, stačí jemne potrieť cukrárskou polevou a naplniť výborným Frutafill višňa. Pre trendy look (vzhľad) dozdobíme vyšľahanou bielkovou hmotou z Bianci a povrch jemne opálime. Neodoláte.



### Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja pokiaľ nedosiahneme hladké nelepivé cesto. Pripraveným cestom vystelieme formičky na košíčky.

Pečieme pri 190-200°C cca 10-12 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení vychladené košíčky potrieme pomocou štetca rozpustenou čokoládovou polevou. Do jednotlivých košíčkov nadávujeme višňový Frutafill.

Biancu vyšľaháme s cukrom a pridáme uvarený cukrový rozvar. Rezanou špičkou nastriekame na povrch košíčkov pusinky.

Opálime pomocou flambovacej pištole.

# 180316-023 C Višňové košíčky

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Mamas Pie	250,000	0,250
	Zeel.margarín Zeelback	70,000	0,070
	Voda	20,000	0,020
	<b>Celkom Hmota 1:</b>	<b>340,000</b>	<b>0,340</b>
Náplň 1:	Frutafill višňa	200,000	0,200
	<b>Celkom Náplň 1:</b>	<b>200,000</b>	<b>0,200</b>
Náplň 2:	Zela - cukr.poleva tmavá	100,000	0,100
	<b>Celkom Náplň 2:</b>	<b>100,000</b>	<b>0,100</b>
Dekorácia 1:	BIANCA	100,000	0,100
	Cukor kryštálový	100,000	0,100
	Voda	100,000	0,100
	<b>Celkom Dekorácia 1:</b>	<b>300,000</b>	<b>0,300</b>
<b>Suroviny Σ</b>	<b>Suroviny na 1 ks plechu</b>	-	<b>0,855</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 plech (19 ks)</b>	-	<b>0,855</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 ks z plechu</b>	-	<b>0,045</b>

Hmota 1	340 g
Náplň 1	200 g
Náplň 2	100 g
Dekorácia 1	300 g

Straty celkom	85 g
Celkom	0,86 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	19 ks
Porce	45 g

Spracoval: Martina Lašová