

170914-019 C Čokoládový ganache rez

Zákazník:

Mária Kašická-Cukrár. výroba KIKA

Suroviny:

Sacherka-zmes, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej,
Voda, SCALDIS DARK, KEN Nata 35% živ.neslad.

Charakteristika výrobku:

Stačia 3 základné suroviny, a tieto rezy sa stanú jedinečne obľúbenými u Vašich zákazníkov milujúcich čokoládu. Sacherka - zmes, ktorá je sama o sebe jedinečná v spojení s uvarenou ganache náplňou zo Scaldis Dark (tmavý) a pravej živočíšnej smotany KEN Nata - to je kombinácia, ktorej ani Vy neodoláte.

Technologický postup:

Suroviny na korpus šľaháme pri strednej rýchlosti cca 7 min.

Vymiešanú zmes rozotrieme do 2 plechov o rozmere 30x40 cm-do jednej časti 650g zmesi-zvyšok do druhého plechu vystlaných pečným papierom. Pečieme pri 180°C cca 15-20 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Z upečeného hrubšieho plátu nakrájame menšie kocky.

Ken Nata privedieme do varu, odstavíme a pridáme Scaldis Dark a rozpustíme. V hotovej zmesi obalíme kúsky Sacher korpusu. Vlejeme do pripravenej formy a uhladíme.

Necháme stuhnúť a krájame na požadovaný počet kusov.



170914-019 C Čokoládový ganache rez

Suroviny:		Množstvo		Cena	
		g	(kg)	(EUR/MJ)	(EUR/ks)
Hmota 1:	Sacherka-zmes	950,000	0,950	2,50	2,38
	Tek.vaječná melanž á10 kg	425,000	0,425	3,02	0,75
	Repkový olej	95,000	0,095	1,14	0,11
	Voda	140,000	0,140	0,00	0,00
	Celkom Hmota 1:	1 610,000	1,610	-	3,24
Náplň 1:	SCALDIS DARK	650,000	0,650	3,86	2,28
	KEN Nata 35% živ.neslad.	650,000	0,650	3,89	2,20
	Celkom Náplň 1:	1 300,000	1,300	-	4,49
Suroviny Σ		-	2,400	-	7,72
Náklad na:		-	2,400	-	7,72
Náklad na:		-	0,080	-	0,26

Hmota 1

1 610 g

Náplň 1

1 300 g

Straty celkom

510 g

Celkom

2,4 kg

Počet plechov

1 ks

Počet ks z
plechu

30 ks

Porce

80 g

Spracoval: Helena Athanazová