

**Suroviny:**

Cesto čokoládové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Gamaro Schlagcreme, Tvaroh náplň Standard -A, Mrazené maliny , Gamaro Schlagcreme, Jung S-A Malina, Voda, Paletta miroir malina

**Charakteristika výrobku:**

Chutný a svieži čokoládovo-malinový zákusok s tvarohom a Jung S-A (Zeesanom) malina.



**Technologický postup:**

Všetky suroviny na pláty miešame pri pomalšom chode stroja rebrom cca 5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do 2 plechov o rozmere 60x20cm.

Pečieme pri 170°C cca 15 min.

Na vychladnutý korpus rozotrieme tvarohovú náplň- tvaroh zmiešame s vyšľahaným Gamaro Schlagcreme. Na povrch uložíme mrazené maliny a zakryjeme druhým plátom.

Na povrch natrieme šľahačku pripravenú so Zeesanom pripraveným podľa návodu na obale. Povrch potrieme Palettou Miroir malina a necháme dôkladne zatuhnúť.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

# 170323-008 Čokoládovo-malinový zákusok

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Cesto čokoládové	700,000	0,700
	Tek.vaječná melanž á10 kg	400,000	0,400
	Repkový olej	350,000	0,350
	<b>Celkom Hmota 1:</b>	<b>1 450,000</b>	<b>1,450</b>
Náplň 1:	Gamaro Schlagcreme	250,000	0,250
	Tvaroh náplň Standard -A	500,000	0,500
	Mrazené maliny	250,000	0,250
	<b>Celkom Náplň 1:</b>	<b>1 000,000</b>	<b>1,000</b>
Náplň 2:	Gamaro Schlagcreme	500,000	0,500
	Jung S-A Malina	120,000	0,120
	Voda	150,000	0,150
	<b>Celkom Náplň 2:</b>	<b>770,000</b>	<b>0,770</b>
Poleva 1:	Paletta miroir malina	300,000	0,300
	<b>Celkom Poleva 1:</b>	<b>300,000</b>	<b>0,300</b>
<b>Suroviny Σ</b>	<b>Suroviny na 1 ks plechu</b>	-	<b>3,000</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 plech (30 ks)</b>	-	<b>3,000</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 ks z plechu</b>	-	<b>0,100</b>

Hmota 1	1 450 g
Náplň 1	1 000 g
Náplň 2	770 g
Poleva 1	300 g

Straty celkom	520 g
Celkom	3 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	30 ks
Porce	100 g

Spracoval: Martina Staňová