

170629-046 C Londýnske rezy (orechové)

Suroviny:

Mamas Pie, Zela delikates, Voda, Tek.vaječný bielok á 10kg, Cukor práškový, MRL-vlašské orechy, Kakaový prášok cukr., Plnka MARHULKA termost., Zela - cukr.poleva tmavá



Charakteristika výrobku:

Chutné orechové rezy trvanlivejšieho rázu vhodné aj pre rodinné balenie.

Technologický postup:

Mamas Pie, vodu a Zela Delikates vymiesime na hladké nelepivé cesto. Vymiesené cesto vyvaľkáme na rozmer plechu 60x20cm (30x40cm). Natrieme Marhuľkou a natrieme bielkovú hmotu: Bielka vyšľaháme, postupne pridáme práškový cukor a došľaháme. Ručne zľahka vmiešame strúhané orechy zmiešané s kakaom.

Pečieme pri 170°C cca 20-30 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení a vychladení ozdobíme čokoládovou polevou. Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Výrobok je vhodný pre rodinné balenia.

170629-046 C Londýnske rezy (orechové)

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Mamas Pie	400,000	0,400
	Zela delikates	110,000	0,110
	Voda	30,000	0,030
	Celkom Hmota 1:	540,000	0,540
Náplň 1:	Tek.vaječný bielok á 10kg	250,000	0,250
	Cukor práškový	270,000	0,270
	MRL-vlašské orechy	200,000	0,200
	Kakaový prášok cukr.	30,000	0,030
	Celkom Náplň 1:	750,000	0,750
Náplň 2:	Plnka MARHULKA termost.	200,000	0,200
	Celkom Náplň 2:	200,000	0,200
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	20,000	0,020
	Celkom Poleva 1:	20,000	0,020
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	1,080
Náklad na:	1 plech (36 ks)	-	1,080
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,030

Hmota 1	540 g
Náplň 1	750 g
Náplň 2	200 g
Poleva 1	20 g

Straty celkom	430 g
Celkom	1,08 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	36 ks
Porce	30 g

Spracoval: Martina Staňová