# 170914-020 C Čokoládový profiterolls rez



#### Zákazník:

Mária Kašická-Cukrár. výroba KIKA

### **Suroviny:**

Cesto čokoládové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Jello total, Voda, KEN Presto rastl.sladená, MIFI karamelová, SCALDIS DARK, KEN Nata 35% živ.neslad.

# Charakteristika výrobku:

Pohrajte sa pri výrobe týchto rezov - s trochou času navyše pri ich príprave výsledok určite stojí za to. Základný korpus je jemne čokoládový, profiterols z Brand 100 sú chutne naplnené s MIFI šľahačkou a po naukladaní na korpus jemne zaliate čokoládovou ganážou zo Scaldisu Dark (tmavého) a chutnej živočíšnej smotany KEN Nata. Proste Vaši zákazníci neodolajú.



## Technologický postup:

Všetky suroviny miešame lopatkou pri pomalom chode stroja 5 min. Vymiešané cesto dávkujeme do plechu o rozmere 60x20cm (30x40cm) Pečieme pri 170°C cca 15-20 min.

Jello Total a 50°C vodu miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja 5 min. Necháme 5 odležať a potom striekame na plech s pečným papierom guličky. Pečieme pri 220°C cca 5-10 min. potom znížime teplotu na 200°C a dopečieme cca 20-30 min. v závislosti od typu pece.

Ken Presto vyšľaháme a ochutíme Mifi karamelovou. Na korpus natrieme tenkú vrstvu šľahačky a ukladáme naplnené guličky z odpaľovanej hmoty. Necháme stuhnúť.

Ken Nata 35% prevaríme a pridáme Scaldis Dark, vymiešame a necháme jemne ochladiť.

Povrch potrieme pomocou štetca pripravenou ganážou. Necháme stuhnúť a krájame na požadované kusy.



# 170914-020 C Čokoládový profiterolls rez

Suroviny:		Množstvo		Cena	
		g	(kg)	(EUR/MJ)	(EUR/ks)
Hmota 1:	Cesto čokoládové	500,000	0,500	1,97	0,99
	Tek.vaječná melanž á10 kg	250,000	0,250	3,02	0,44
	Repkový olej	250,000	0,250	1,14	0,29
	Celkom Hmota 1:	1 000,000	1,000	-	1,71
Hmota 2:	Jello total	250,000	0,250	4,83	1,21
	Voda	375,000	0,375	0,00	0,00
	Celkom Hmota 2:	625,000	0,625	-	1,21
Náplň 1:	KEN Presto rastl.sladená	750,000	0,750	1,56	1,17
	MIFI karamelová	375,000	0,375	1,98	0,74
	Celkom Náplň 1:	1 125,000	1,125	-	1,91
Poleva 1:	SCALDIS DARK	600,000	0,600	3,86	2,11
	KEN Nata 35% živ.neslad.	400,000	0,400	3,89	1,36
	Celkom Poleva 1:	1 000,000	1,000	-	3,46
Suroviny ∑		-	3,000	-	8,29
Náklad na:		-	3,000	-	8,29
Náklad na:		-	0,100	-	0,28

 Hmota 1
 1 000 g

 Hmota 2
 625 g

 Náplň 1
 1 125 g

 Poleva 1
 1 000 g

Straty celkom 750 g
Celkom 3 kg
Počet plechov 1 ks
Počet ks z plechu
Porce 100 g

Spracoval:

Helena Athanazová