

## 160711-002 C Kokosová doboška

### Suroviny:

Kokosová náplň á 15 kg, Tek.vaječná melanž á10 kg,  
Repkový olej, Voda, Bolero Instant, Zela delikates, Zela -  
cukr.poleva tmavá, Zela -cukr.poleva biela

### Charakteristika výrobku:

Kokosová doboška z plátov z kokosovej náplne plnené  
Bolerom instant.



### Technologický postup:

Suroviny na pláty zmiešame do homogénnej konzistencie.

Rozdelíme na 3 plechy 30x40 cm alebo 60x20cm - 1 diel 650g a rovnomerne rozotrieme.

Pečieme pri 180°C 10 min. v závislosti od typu pece.

Po vychladnutí prerežeme každý plát na polovicu- dostaneme 6 plátov a tie zlepieme krémom z Bolera instant (200g/vrstva).

Dostaneme tak 2 koláče s tromi vrstvami natretými s Bolero instant.

Príprava Bolera instant- Bolero zmiešame s vodou a vyšľaháme so Zela Delikates na hladký krém.

Na záver si zohrejeme Zela cukrársku polevu tmavú, ktorou polejeme povrch kokosovej dobošky. Môžeme dozdobiť s malým množstvom rozpustenej Zela cukrárskej polevy bielej. Krájame na rezy požadovanej veľkosti.

# 160711-002 C Kokosová doboška

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Kokosová náplň á 15 kg	1 000,000	1,000
	Tek.vaječná melanž á10 kg	700,000	0,700
	Repkový olej	100,000	0,100
	Voda	150,000	0,150
	<b>Celkom Hmota 1:</b>	<b>1 950,000</b>	<b>1,950</b>
Náplň 1:	Bolero Instant	450,000	0,450
	Zela delikates	560,000	0,560
	<b>Celkom Náplň 1:</b>	<b>1 010,000</b>	<b>1,010</b>
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	400,000	0,400
	Zela -cukr.poleva biela	40,000	0,040
	<b>Celkom Poleva 1:</b>	<b>440,000</b>	<b>0,440</b>
<b>Suroviny ∑</b>	<b>Suroviny na 1 ks plechu</b>	-	<b>3,100</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 plech (2 ks)</b>	-	<b>3,100</b>
<b>Náklad na:</b>	<b>1 ks z plechu</b>	-	<b>1,550</b>

Hmota 1	1 950 g
Náplň 1	1 010 g
Poleva 1	440 g

Straty celkom	300 g
Celkom	3,1 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	2 ks
Porce	1 550 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová