

170517-003 C Bielkovo-karamelové rezy

Suroviny:

Tek.vaječný bielok á 10kg, Cukor kryštálový, Pšeničná múka polohrubá T-550, Maizena, Repkový olej, Tek.vaječný bielok á 10kg, Cukor kryštálový, Pšeničná múka polohrubá T-550, Maizena, Repkový olej, Kakaový prášok cukr., Gamaro Schlagcreme, MIFI karamelová, Kakaový prášok cukr., Zela - cukr.poleva tmavá, Zela - cukr.poleva tmavá, Zela -cukr.poleva biela



Charakteristika výrobku:

Chutný bielkovo-karamelový rez v netradičnom prevedení.

Technologický postup:

Bielka s cukrom vyšľaháme dotuha a potom zľahka vmiešame múku zmiešanú so škrobom a olej. Rozotrieme na 2 plechy o rozmere 60x20 cm (30x40cm). Pečieme pri 160°C 15-20 min v závislosti od typu pece a navážky. Rovnako pripravíme aj kakaový plát, iba jeden!

Biele pláty po upečení a vychladení potrieme rozpustenou čokoládovou polevou.

Náplň pripravíme tak, že šľahačku vyšľaháme, ochutíme Mifi karamelovou a rozdelíme na 2 časti- 1 časť ochutíme kakaom.

Kompletizácia zákusku: Na podložku uložíme biely plát čokoládovou stranou hore, natrieme kakaový krém, priložíme tmavý plát, natrieme karamelový krém a priložíme biely plát čokoládovou stranou na krém. Povrch zákusku polejeme čokoládovou polevou a dozdobíme bielou polevou.

Po vychladení nakrájame na rezy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

170517-003 C Bielkovo-karamelové rezy

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Tek.vaječný bielok á 10kg	360,000	0,360
	Cukor kryštálový	300,000	0,300
	Pšeničná múka polohrubá T-550	180,000	0,180
	Maizena	90,000	0,090
	Repkový olej	45,000	0,045
	Celkom Hmota 1:	975,000	0,975
Hmota 2:	Tek.vaječný bielok á 10kg	180,000	0,180
	Cukor kryštálový	150,000	0,150
	Pšeničná múka polohrubá T-550	90,000	0,090
	Maizena	45,000	0,045
	Repkový olej	22,000	0,022
	Kakaový prášok cukr.	15,000	0,015
	Celkom Hmota 2:	502,000	0,502
Náplň 1:	Gamaro Schlagcreme	500,000	0,500
	MIFI karamelová	250,000	0,250
	Kakaový prášok cukr.	20,000	0,020
	Celkom Náplň 1:	770,000	0,770
Náplň 2:	Zela - cukr.poleva tmavá	200,000	0,200
	Celkom Náplň 2:	200,000	0,200
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	250,000	0,250
	Celkom Poleva 1:	250,000	0,250
Dekorácia 1:	Zela -cukr.poleva biela	20,000	0,020
	Celkom Dekorácia 1:	20,000	0,020
Suroviny ∑	Suroviny na 1 ks plechu	-	2,222
Náklad na:	1 plech (55 ks)	-	2,222
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,040

Hmota 1	975 g
Hmota 2	502 g
Náplň 1	770 g
Náplň 2	200 g
Poleva 1	250 g
Dekorácia 1	20 g

Straty celkom	495 g
Celkom	2,22 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	55 ks
Porce	40 g

