

160719-006 C Čokoládovo-tvarohová torta

Suroviny:

Píškóta 100 tmavá, Tek.vaječná melanž á10 kg, Voda, KEN Trufa-paríž.smotana, Gamaro Schlagcreme, Tvaroh náplň Standard -A, Paletta cold choco, Paletta cold creamy

Charakteristika výrobku:

Chutná kombinácia kakaovej píškóty a parížskej smotany v kombinácii s tvarohovou náplňou efektne dozdobená s Paletta Cold géľmi.



Technologický postup:

Píškótu šľaháme s vajcami a vodou cca 8 min. metlou pri najvyšších otáčkach stroja. Vyšľahanú zmes dávkujeme do ráfika 23 cm a pečieme pri 190°C cca 15 min. v závislosti od typu pece. Na upečený vychladený korpus natrieme vyšľahanú Ken Trufa a tvarohovú náplň ktorú pripravíme nasledovne: Gamaro vyšľaháme dotuha a jemne vmiešame do tvarohovej náplne. Na povrch rozotrieme Palettu Cold Choco a dozdobíme Palettou Cold Creamy. Necháme stuhnúť.

160719-006 C Čokoládovo-tvarohová torta

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Píškóta 100 tmavá	150,000	0,150
	Tek.vaječná melanž á10 kg	100,000	0,100
	Voda	20,000	0,020
	Celkom Hmota 1:	270,000	0,270
Náplň 1:	KEN Trufa-paríž.smotana	450,000	0,450
	Celkom Náplň 1:	450,000	0,450
Náplň 2:	Gamaro Schlagcreme	140,000	0,140
	Tvaroh náplň Standard -A	300,000	0,300
	Celkom Náplň 2:	440,000	0,440
Poleva 1:	Paletta cold choco	80,000	0,080
	Paletta cold creamy	20,000	0,020
	Celkom Poleva 1:	100,000	0,100
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	1,203
Náklad na:	1 plech (16 ks)	-	1,203
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,075

Hmota 1	270 g
Náplň 1	450 g
Náplň 2	440 g
Poleva 1	100 g

Straty celkom	57 g
Celkom	1,2 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	16 ks
Porce	75 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová