

170517-006 C Višňovo-bielkové kocky

Suroviny:

Piškóta 100 tmavá, Tek.vaječná melanž á10 kg, Voda,
Tek.vaječný bielok á 10kg, Cukor práškový, Pšeničná múka
T-512, Višňový kompót odkostkova, RAP speciál, Voda,
Višňový gél, Paletta cold choco, Paletta cold creamy

Charakteristika výrobku:

Jedinečné spojenie bielkovej hmoty - upečenej spolu s
višňami - netradičný, zaujímavý a chutný zákusok.



Technologický postup:

Suroviny na piškótu šľaháme pri najvyšších otáčkach stroja cca 5-7 min. Vyšľahanú piškótu rozdelíme do dvoch plechov o rozmere 60x20cm (30x40cm) a pečieme pri 190-200°C cca 8-10 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Bielka ušľaháme a postupne pridávame cukor-došľaháme a pridáme odkvapkané višne. Pečieme pri 180°C cca 15-20 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Rap špeciál pripravíme vyšľahaním s vodou.

Kompletizácia zákusku: Na podložku uložíme Tmavý plát, natrieme polovicu višňového gélu, polovicu Rap špeciál a priložíme bielkový plát s višňami. Na bielkový plát natrieme druhú polovicu Rap špeciál a priložíme druhý plát natretý višňovým gélom- stranou s gélom na Rap. Zaťažíme a necháme odležať.

Po odležaní polejeme Paletta Cold Choko a dozdobíme Paletta Cold Creamy.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

170517-006 C Višňovo-bielkové kocky

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Piškóta 100 tmavá	500,000	0,500
	Tek.vaječná melanž á10 kg	350,000	0,350
	Voda	100,000	0,100
	Celkom Hmota 1:	950,000	0,950
Hmota 2:	Tek.vaječný bielok á 10kg	180,000	0,180
	Cukor práškový	220,000	0,220
	Pšeničná múka T-512	200,000	0,200
	Višňový kompót odkostkova	300,000	0,300
	Celkom Hmota 2:	900,000	0,900
Náplň 1:	RAP speciál	200,000	0,200
	Voda	400,000	0,400
	Celkom Náplň 1:	600,000	0,600
Náplň 2:	Višňový gél	300,000	0,300
	Celkom Náplň 2:	300,000	0,300
Poleva 1:	Paletta cold choco	230,000	0,230
	Celkom Poleva 1:	230,000	0,230
Dekorácia 1:	Paletta cold creamy	20,000	0,020
	Celkom Dekorácia 1:	20,000	0,020
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	2,530
Náklad na:	1 plech (22 ks)	-	2,530
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,115

Hmota 1	950 g
Hmota 2	900 g
Náplň 1	600 g
Náplň 2	300 g
Poleva 1	230 g
Dekorácia 1	20 g

Straty celkom	470 g
Celkom	2,53 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	22 ks
Porce	115 g

Spracoval: Martina Staňová