

296_118 Medovo-kokosové kocky

Suroviny:

Cesto medové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Zela delikates,
Darinka džem malina, Kokosová náplň á 15 kg, Horúca
voda 80°C, Zela - cukr.poleva tmavá, Zela -cukr.poleva
biela

Charakteristika výrobku:

Jedinečná kombinácia Cesta medového s kokosovou
náplňou, ktorá poteší nielen na Vianoce, ale po celý rok.



Technologický postup:

Suroviny na medové pláty miešame cca 5 minúty pri pomalých otáčkach lopatkou.
Nešľaháme !

Cesto necháme postáť v chlade. Rozdelíme si ho na 2 kusy a vyvaľkáme na 2 plechy
o veľkosti 30x40 cm vyložené pečným papierom, popicháme vidličkou alebo ježkom
a pečieme pri 190 - 200°C 7 – 10 minút.

Príprava kokosovej náplne: Kokosovú náplň a horúcu vodu zmiešame
a necháme postáť do vychladnutia.

Na spodný medový plát si natrieme 200 g Darinka džem malina. Potrieme ho pripravenou
kokosovou náplňou a prikryjeme druhým plátom potretým s Darinka džem malina.

Zaťažíme.

Polejeme rozpustenou Zela cukr. polevou tmavou a po stuhnutí krájame na požadované
rezy, kocky a pod.

296_118 Medovo-kokosové kocky

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Cesto medové	1 000,000	1,000
	Tek.vaječná melanž á10 kg	220,000	0,220
	Zela delikates	280,000	0,280
	Celkom Hmota 1:	1 500,000	1,500
Náplň 1:	Darinka džem malina	400,000	0,400
	Celkom Náplň 1:	400,000	0,400
Náplň 2:	Kokosová náplň á 15 kg	1 000,000	1,000
	Horúca voda 80°C	700,000	0,700
	Celkom Náplň 2:	1 700,000	1,700
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	300,000	0,300
	Celkom Poleva 1:	300,000	0,300
Poleva 2:	Zela -cukr.poleva biela	40,000	0,040
	Celkom Poleva 2:	40,000	0,040
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	3,600
Náklad na:	1 plech (40 ks)	-	3,600
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,090

Hmota 1	1 500 g
Náplň 1	400 g
Náplň 2	1 700 g
Poleva 1	300 g
Poleva 2	40 g

Straty celkom	340 g
Celkom	3,6 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	40 ks
Porce	90 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová