

118_238 Kokosovo-čokoládové rezy

Suroviny:

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

Charakteristika výrobku:

Chutné kokosovo-čokoládové rezyz Cesta z Kokosovej náplne Zeelandia a náplne z Bolera instant.



Technologický postup:

Všetky suroviny na korpus miešame spolu 2 min. Rozotrieme na jeden plát o veľkosti 20x60 cm. Pečieme pri 180°C-190°C asi 25-30min. Po upečení potrieme náplňou 1. Pripravíme si náplň 2: Bolero instant s vodou zmiešame a šľaháme pri najvyšších otáčkach cca 5 minút. Postupne pridáme Zela delikates a šľaháme do penista. Hotovú Bolero náplň natrieme na malinovú náplň. Polejeme čokoládovou polevou a necháme stuhnúť. Po stuhnutí krájame na požadované rezy.

118_238 Kokosovo-čokoládové rezy

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Kokosová náplň á 15 kg	600,000	0,600
	Tek.vaječná melanž á10 kg	420,000	0,420
	Voda	55,000	0,055
	Repkový olej	55,000	0,055
	Celkom Hmota 1:	1 130,000	1,130
Náplň 1:	Paletta miroir malina	200,000	0,200
	Celkom Náplň 1:	200,000	0,200
Náplň 2:	Bolero Instant	260,000	0,260
	Voda	115,000	0,115
	Zela delikates	320,000	0,320
	Celkom Náplň 2:	695,000	0,695
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	200,000	0,200
	Celkom Poleva 1:	200,000	0,200
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	2,106
Náklad na:	1 plech (42 ks)	-	2,106
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,050

Hmota 1	1 130 g
Náplň 1	200 g
Náplň 2	695 g
Poleva 1	200 g

Straty celkom	119 g
Celkom	2,11 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	42 ks
Porce	50 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová