

VIANOČNÁ ROLÁDA

Cesto korzenné, Sardimix, Slivky sekané, Slivkový lekvár industrie



Receptúra: na 1 roládu dlhú 60 cm.

Kód č. 281 Cesto korzenné	500 g
Kód č. 313 Zeelback margarín	125 g
Múka T 512	100 g
Med	25 g
Voda vlažná	100 g

Suroviny spolu cesto	850 g
----------------------	-------

Kód č. 205 Slivkový lekvár industrie	200 g
Kód č. 722 Slivky sekané	150 g
Kód č. 077 Sardimix	200 g
Orechy nasekané	100 g

Suroviny spolu náplň	650 g
----------------------	-------

Na potretie a dozdobenie:

522 Tek. vaj. melanž	30 g
Mandľové lupienky	50 g

Suroviny spolu	80 g
----------------	------

Suroviny celkom	1 580 g
-----------------	---------

Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto spolu zmiešame a necháme jeden deň odpočívať v chlade. Na druhý deň cesto rozvalkáme na pečnom papieri na rozmer 40x60 cm. (dĺžka je 60cm). Plát potrieme slivkovým lekvárom a rovnomerne posypeme zvyšnými surovinami –slivkami, Sardimixom a orechmi. Potom plát za pomoci pečného papiera stočíme do tvaru rolády a zatiahneme pomocou pravítka.

Roládu natrieme vaječnou melanžou a posypeme mandľami.

Pečieme pri teplote 180-170 °C cca 15-20 minút.

Po upečení necháme vychladnúť a potom krájame na 30 ks o hmotnosti 50 g.

Výrobok je trvanlivého charakteru – trvanlivosť cca 1 mesiac pri skladovaní v chlade 4-6 °C.

Upozornenie: v prípade, že nám roláda počas pečenia praskne, po upečení ju ešte teplú zabalíme do pečného papiera, zatiahneme a necháme vychladnúť.

Výrobok je ideálny aj pre rodinné balenia.



Servisný list

Zeelandia s.r.o. Košice
Gemerská 3, 040 01 Košice
Slovenská republika
Tel.: 00421 55 642 79 36
Fax: 00421 55 644 15 69
E-mail: zeelandia@zeelandia.sk