

170616-033 C Sacher-jogurtový rez

Zákazník:

Mária Kašická-Cukrár. výroba KIKA

Suroviny:

Sacherka-zmes, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Voda, Jogurtová plnka, Gamaro Schlagcreme, Jogurtová plnka, Paletta cold choco, Paletta cold creamy

Charakteristika výrobku:

Vynikajúca kombinácia Sacherka-zmes s kúskami pravej tmavej čokolády a zapečenej jogurtovej plnky - rezy, ktorá Vás svojou kombináciou chutí jemnej čokoládovej a jemnej kyslej chuti jogurtu určite nadchnú. S jemnou jogurtovou náplňou so šľahačkou.

**Technologický postup:**

Cesto miešame 5 min. pri pomalých otáčkach. Nalejeme do plechu 60x20 cm, vystriekaný Carlex sprej. 600g Jogurtovej plnky drezirovacím sáčkom hladkou špičkou - natiahneme pozdĺžne 6 pruhov.

Pečieme pri 170 °C 25 až 30 min.

Príprava náplne: Gamaro Schlagcreme vyšľaháme a pridáme Jogurtovú plnku - natrieme na vychladený korpus.

Potrieme Paletta Cold Choco a dostriekame Paletta Cold Creamy kruživým pohybom.

170616-033 C Sacher-jogurtový rez

Suroviny:		Množstvo		Cena	
		g	(kg)	(EUR/MJ)	(EUR/ks)
Hmota 1:	Sacherka-zmes	625,000	0,625	2,50	1,56
	Tek.vaječná melanž á10 kg	280,000	0,280	3,02	0,50
	Repkový olej	65,000	0,065	1,14	0,07
	Voda	100,000	0,100	0,00	0,00
	Jogurtová plnka	600,000	0,600	2,27	1,36
	Celkom Hmota 1:	1 670,000	1,670	-	3,49
Náplň 1:	Gamaro Schlagcreme	200,000	0,200	1,68	0,30
	Jogurtová plnka	600,000	0,600	2,27	1,36
	Celkom Náplň 1:	800,000	0,800	-	1,66
Poleva 1:	Paletta cold choco	150,000	0,150	1,55	0,23
	Celkom Poleva 1:	150,000	0,150	-	0,23
Dekorácia 1:	Paletta cold creamy	50,000	0,050	1,63	0,08
	Celkom Dekorácia 1:	50,000	0,050	-	0,08
Suroviny Σ		-	2,100	-	5,47
Náklad na:		-	2,100	-	5,47
Náklad na:		-	0,050	-	0,13

Hmota 1	1 670 g
Náplň 1	800 g
Poleva 1	150 g
Dekorácia 1	50 g

Straty celkom	570 g
Celkom	2,1 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	42 ks
Porce	50 g

Spracoval: Helena Athanazová