

170629-047 C Londýnske rezy (makové)

Suroviny:

Mamas Pie, Zela delikates, Voda, Tek.vaječný bielok á 10kg, Cukor práškový, Mak modrý, OVOCNÁ plnka zmes, Zela -cukr.poleva biela

Charakteristika výrobku:

Chutné makové rezy trvanlivejšieho rázu vhodné aj pre rodinné balenie.



Technologický postup:

Mamas Pie, vodu a Zela Delikates vymiesime na hladké nelepivé cesto. Vymiesené cesto vyvaľkáme na rozmer plechu 60x20cm (30x40cm). Natrieme ovocnou plnkou a rozotrieme bielkovu hmotu: Bielka vyšľaháme, postupne pridáme práškový cukor a došľaháme. Ručne zľahka vmiešame mletý mak.

Pečieme pri 170°C cca 20-30 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Po upečení a vychladení ozdobíme bielou cukrárskou polevou. Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Výrobok je vhodný pre rodinné balenia.

170629-047 C Londýnske rezy (makové)

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Mamas Pie	400,000	0,400
	Zela delikates	110,000	0,110
	Voda	30,000	0,030
	Celkom Hmota 1:	540,000	0,540
Náplň 1:	Tek.vaječný bielok á 10kg	250,000	0,250
	Cukor práškový	270,000	0,270
	Mak modrý	200,000	0,200
	Celkom Náplň 1:	720,000	0,720
Náplň 2:	OVOCNÁ plnka zmes	200,000	0,200
	Celkom Náplň 2:	200,000	0,200
Poleva 1:	Zela -cukr.poleva biela	20,000	0,020
	Celkom Poleva 1:	20,000	0,020
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	1,080
Náklad na:	1 plech (36 ks)	-	1,080
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,030

Hmota 1	540 g
Náplň 1	720 g
Náplň 2	200 g
Poleva 1	20 g

Straty celkom	400 g
Celkom	1,08 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	36 ks
Porce	30 g

Spracoval: Martina Staňová