

Suroviny:

Cesto špald. s orech. 15kg, Tek.vaječná melanž á10 kg,
Repkový olej, Frutafill marhuľa, Gamaro Schlagcreme,
Zeesan lieskový orech, Voda, Scaldis white, Lieskovce

Charakteristika výrobku:

Spojenie špaldového cesta s orechami a chutnej lieskovo-orieškovej šľahačky ako náplne. Dozdobené s jemne praženými lieskovými orieškami a nastrúhanou Scaldis White (bielou) čokoládou Vás prenesie do vianočnej zasneženej atmosféry.



Technologický postup:

Cesto špaldové, vaječnú melanž a rastlinný olej miešame lopatkou pri pomalom chode stroja cca 5 min. Nešľaháme! Vymiešané cesto rozotrieme do plechu o rozmere 60x20cm vystriekaného Carlex Spray.

Pečieme pri 165°C cca 25-30 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Na vychladnutý plát natrieme Frutafill marhuľa a Gamaro Schlagcreme pripravené so Zeesanom lieskový orech (návod na obale).

Scaldis white rozpustíme a pridáme pomleté/nasekané pražené oriešky. Necháme stuhnúť a následne nastrúhame alebo narežeme na hoblíny.

Necháme stuhnúť a krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

170717-013 C Špaldovo-orieškový zákusok

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Cesto špald. s orech.15kg	600,000	0,600
	Tek.vaječná melanž á10 kg	300,000	0,300
	Repkový olej	300,000	0,300
	Celkom Hmota 1:	1 200,000	1,200
Náplň 1:	Frutafill marhuľa	300,000	0,300
	Celkom Náplň 1:	300,000	0,300
Náplň 2:	Gamaro Schlagcreme	750,000	0,750
	Zeesan lieskový orech	150,000	0,150
	Voda	180,000	0,180
	Celkom Náplň 2:	1 080,000	1,080
Poleva 1:	Scaldis white	250,000	0,250
	Lieskovce	50,000	0,050
	Celkom Poleva 1:	300,000	0,300
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	2,470
Náklad na:	1 plech (42 ks)	-	2,470
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,059

Hmota 1	1 200 g
Náplň 1	300 g
Náplň 2	1 080 g
Poleva 1	300 g

Straty celkom	410 g
Celkom	2,47 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	42 ks
Porce	59 g

Spracoval: Martina Staňová