

160711-001 C Rezy so zeleným čajom

Suroviny:

Cesto Zelený čaj, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Cesto čokoládové, Tek.vaječná melanž á10 kg, Repkový olej, Zela biely fondant, Zela delikates, Zela - cukr.poleva tmavá

Charakteristika výrobku:

Chutný rez/kocka z Cesta Zelený čaj v kombinácii s čokoládovým cestom naplnený s trvanlivým fondánovým krémom.



Technologický postup:

Suroviny na pláty z cesta Zelený čaj miešame pri pomalšom chode stroja lopatkou cca 5 min.

Vymiešané cesto rozotrieme na dva plechy 60x20cm vystlaných pečným papierom.

Pečieme pri 180°C cca 10 min.

Cesto čokoládové miešame rovnako ako cesto so zeleným čajom- urobíme iba jeden plát, ktorý pečieme pri 180°C 15 min.

?Príprava trvanlivej fondánovej hmoty: Zela biely fondant si nahrejeme a vyšľaháme so zmäknutým Zeelandia margarín krémovým s obsahom masla Non.E.

?Kompletizácia zákusku: Po vychladnutí plátov uložíme na spodok čajový plát, natrieme polovicou krému, čokoládový plát, druhú polovicu krému a nakoniec čajový plát.

Necháme stuhnúť a polejeme Zela biely fondantom alebo rozpustenou Zela cukrárskou polevou tmavou.

160711-001 C Rezy so zeleným čajom

Suroviny:		Množstvo	
		g	(kg)
Hmota 1:	Cesto Zelený čaj	500,000	0,500
	Tek.vaječná melanž á10 kg	225,000	0,225
	Repkový olej	225,000	0,225
	Celkom Hmota 1:	950,000	0,950
Hmota 2:	Cesto čokoládové	350,000	0,350
	Tek.vaječná melanž á10 kg	200,000	0,200
	Repkový olej	175,000	0,175
	Celkom Hmota 2:	725,000	0,725
Náplň 1:	Zela biely fondant	500,000	0,500
	Zela delikates	500,000	0,500
	Celkom Náplň 1:	1 000,000	1,000
Poleva 1:	Zela - cukr.poleva tmavá	300,000	0,300
	Celkom Poleva 1:	300,000	0,300
Suroviny Σ	Suroviny na 1 ks plechu	-	2,709
Náklad na:	1 plech (27 ks)	-	2,709
Náklad na:	1 ks z plechu	-	0,100

Hmota 1	950 g
Hmota 2	725 g
Náplň 1	1 000 g
Poleva 1	300 g

Straty celkom	266 g
Celkom	2,71 kg
Počet plechov	1 ks
Počet ks z plechu	27 ks
Porce	100 g

Spracoval: Ing. Jarmila Farkašová