

“Letter Cake”

koristeći MELLA-MÜRB i MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Prhko testo:

MELLA-MÜRB	2,000 kg
Maslac	0,800 kg
Jaja	0,200 kg
Ukupna masa	3,000 kg

Vreme zamesa: 3 + 1 min, spiralni mikser

Uputstvo za rad: Odmerene sirovine mesiti do homogenog testa i ostaviti na hlađenje. Rastanjiti testo na debljinu od 3 mm, rezati brojeve po želji i peći.

Temperatura pečenja: 190 – 200 °C

Vreme pečenja: 10 – 15 min, u zavisnosti od veličine

Vanila-voćni krem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,300 kg
Krem	0,750 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
GRANATAPFEL/ERDBEERE	0,050 kg
Mleko	0,750 l
Ukupna masa	1,850 kg

Vreme lupanja: 1 min

Uputstvo za rad:

Mutiti sastojke vanila-voćnog krema kratko pri velikoj brzini (kao krem).

Ohlađene kolače oblikovane u brojeve slagati naizmenično sa kremom od voća i vanile jedan na drugi i ukasiti po želji.