

Bûche de Noël koristeći MELLA-TOP-BISKUIT i MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Receptura za 4 rolata iz pleha 60 x 40 cm

Biskvit:

MELLA-TOP-BISKUIT	1,000 kg
Jaja	1,000 kg
Kakao prah	0,100 kg
Šećer u prahu	0,100 kg
Voda	0,100 l
Ukupna masa	2,300 kg

Vreme mućenja: 6 – 8 min

Gustina: 0,380 – 0,400 kg/l

Odvaga testa: oko 0,550 kg

Uputstvo za rad: Sve sastojke biskvita izmutiti, naneti na pleh sa prethodno postavljenim pekarskim papirom i peći uz dodatak pare.

Temperatura pečenja: 240 – 250 °C, uz dodatak pare

Vreme pečenja: 4 – 5 min

Kakao krem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,500 kg
Kakao prah	0,100 kg
Voda	1,250 l

Maslac, soft	0,900 kg
Ukupna masa	2,750 kg

Vreme lupanja: 4 – 5 min

Odvaga testa: oko 0,500 kg

Uputstvo za rad: Za kakao krem, izmešati MELLA-BOURBON-VANILLEKREM sa kakaom u prahu i vodom, potom sve zajedno izmutiti sa maslacem. Ohlađene biskvite za rolate premazati kakao kremom, urolati i ohladiti. Na kraju rolate glazirati preostalom količinom kakao krema i dekorisati po želji.