

Mini Classics à la Bourbon

s IREKS BISKUITOM i BIJELOM KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Biskvit:

Sirovi marcipan	0,500 kg
Žumance	0,280 kg
IREKS BISKUIT	0,700 kg
Jaja	0,800 kg
Voda	0,060 l
PASTAROM PASTE VANILIJA	0,010 kg
Seckana tamna čokolada	0,350 kg
Ukupna masa	2,700 kg

Vreme mešanja: 6 – 8 minuta

Temperatura pečenja: 220° C

Vreme pečenja: 8 – 10 minuta

Krema:

BIJELA KREMA	0,800 kg
Slatka pavlaka	1,250 kg
Voda	1,250 l
PASTAROM PASTE VANILIJA	0,020 kg
Ukupna masa	3,320 kg

Vreme mešanja: 3 – 4 minute

Čokoladna glazura 1,000 kg

RECIPE SERVICE



IREKS

Uputstvo za rad :

Mešati sirovi marcipan i žunance do glatke strukture, te postepeno dodati ostale sastojke, osim čokoladnih komadića. Na kraju umešati i čokoladne komadiće (lagano). Podeliti masu na 3 lima (0,900 kg po limu 60 x 40 cm) i ispeći. Izmešati sve sastojke za kremu i premazati ohlađene biskvite (oko 1,400 kg po biskvitu). Na kraju, premazati zadnju biskvitnu podlogu izvana preostalom kremom, preliti čokoladnom glazurom, te staviti na hlađenje (oko 1 sat). Nakon hlađenja kolač rezati na trake širine 5 cm, a zatim na kvadrate (5 x 5 cm). Ukrasiti.



RECIPE SERVICE

IREKS d.o.o.
Svetozara Miletića 3
26000 Pančevo
SRBIJA
Tel.: +381 13 366 669
+381 13 355 244
Fax: +381 13 302 570
ireks@ireks.co.rs
www.ireks.co.rs


IREKS