



Mini Classics à la Dobos

s IREKS BISKUITOM i MELLA KREMOM GOLD

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Biskvit:

IREKS BISKUIT	1,500 kg
Jaja	1,200 kg
Voda	0,150 l
Maslac, tečni	0,400 kg
Ukupna masa	3,250 kg

Vreme mešanja:	6 – 8 minuta
Temperatura pečenja:	250° C
Vreme pečenja:	4 – 5 minuta, uz dodatak pare

Krema:

MELLA KREM GOLD	0,460 kg
Voda	1,000 l
Maslac, mekani	0,800 kg
Krem nadev lešnik	0,500 kg
Ukupna težina	2,760 kg

Vreme mešanja:	3 – 5 minuta
----------------	--------------

RECIPE SERVICE



Uputstvo za rad:

Izmešati sve sastojke za biskvit (osim maslaca), a na kraju umešati i maslac. Masu podeliti na šest limova (0,500 kg po limu) te ispeći. Izmešati kremu s vodom te u gotovu kremu umešati krem nadev lešnik i maslac. Na ohlađene biskvitne podloge razmazati po 400 grama kreme, te stavite na hlađenje. Kolač rezati na trake širine 5 cm, te ih premazati kremom odozgo i sa strane. Trake rezati 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