

## Mini Classics à la Fragola

### s GOLDEN LUXOM i BIJELOM KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Sočni biskvit:

GOLDEN LUX	0,900 kg
Ulje (suncokretovo)	0,400 kg
Voda	0,400 l
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 1,700 kg

Vreme mešanja:	3 minuta
Temperatura pečenja:	210° C
Vreme pečenja:	10 – 12 minuta

Krema:

Slatka pavlaka, lupana	1,500 kg
Jogurt (3.5 % mm.)	1,800 kg
Šećer	0,250 kg
BIJELA KREMA	0,730 kg
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 4,280 kg

Voćni nadev:

Šećer	0,160 kg
MELLA FIX	0,070 kg
Voda	0,100 l
PASTAROM PASTE JAGODA	0,030 kg
Jagode (pire)	0,700 kg
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 1,060 kg

RECIPE SERVICE



Uputstvo za rad:

Izmešati sve sastojke za biskvit do glatke mase, podeliti na 2 lima (oko 800 g po limu), posipati listićima badema, te ispeći.

Izmešati pire jagode, PASTU JAGODE i vodu zajedno, te brzim mešanjem lagano dodati MELLA FIX prethodno umešan sa šećerom.

Izmešati šećer, jogurt i BIJELU KREMU zajedno, te lagano dodati šlag. Na kraju pažljivo umešati voćni nadev, tako da se isti ne sjedini s kremom, već da se postigne "efekt mramora".

Takvom kremom premazati biskvitnu podlogu, prekriti drugim biskvitom, te ohladiti.

Rezati na kvadrate 5 x 5 cm, i ukasiti po želji.



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**