

Mini Classics à la Frankfurt

s GOLDEN LUXOM i BIJELOM KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Sočni biskvit:

GOLDEN LUX	2,000 kg
Ulje (suncokret)	0,300 kg
Maslac, mekani	0,600 kg
Voda	0,900 l
Ukupna težina	3,800 kg

Vreme mešanja:	3 – 4 minute
Temperatura mešanja:	170 °C – 180 °C
Vreme mešanja:	30 – 35 minuta

Krema:

BIJELA KREMA	0,500 kg
Voda	1,250 l
Maslac, mekani	0,900 kg
DREIDOPPEL AROMAPASTE MARASCHINO	0,120 kg
Ukupna masa	2,770 kg

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

Marmelada od crvene ribizle, oko	0,600 kg
----------------------------------	----------

RECIPE SERVICE



Uputstvo za rad:

Sve sastojke za biskvit lagano izmešati , izliti na lim (60 x 40 cm) i peći. Nakon hlađenja biskvit izrezati na tri jednaka dela. Belu kremu i vodu izmešati zajedno i postepeno umešati maslac i Maraskino. Podlogu premazati sa oko 900g kreme i marmelade. Kremu prekriti sa drugim biskvitom i ponoviti postupak sa kremom i marmeladom. Na kremu staviti treći biskvit i sve staviti na hlađenje jedan sat. Nakon hlađenja rezati na 5 cm široke trake, koje premažemo sa svih strana ostatkom kreme i obložimo sa SLATKIM KROKANTOM. Kolač rezati na 5 x 5 cm i ukasiti po želji.



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