

## Mini Classics à la Lübeck

### s IREKS BISKUITOM i MELLA LJEŠNJKOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Biskvit s lešnikom:

IREKS BISKUIT	0,750 kg
MELLA LJEŠNJAK	0,300 kg
Jaja	0,560 kg
Voda	0,200 l
<hr/> Ukupna masa	1,810 kg

Vreme mešanja:	6 – 8 minuta
Temperatura pečenja:	200 °C
Vreme pečenja:	20 – 25 minuta

Nugat krema:

Slatka pavlaka, lupana	0,600 kg
COMPLET NEUTRAL	0,120 kg
Voda	0,150 l
Krem nadev čokolada	0,100 kg
Krem nadev lešnik	0,200 kg
<hr/> Ukupna masa	1,170 kg

Lešnik krema:

Slatka pavlaka, lupana	1,400 kg
COMPLET NEUTRAL	0,280 kg
Voda	0,350 l
GELATOP LJEŠNJAK	0,120 kg
<hr/> Ukupna masa	2,150 kg

RECIPE SERVICE



Uputstvo za rad:

Sve sastojke za biskvit izmešati zajedno, izliti u lim i peći. Sve sastojke za nugat kremu, osim šlaga izmešati zajedno te postepeno umešati šlag. Isto tako izmešati i kremu od lešnika. Ohlađeni biskvit prerezati po dužini na dva jednaka dela. Biskvit premazati nugat kremom, a zatim i kremom od lešnika, te prekriti drugim biskvitom i staviti na hlađenje jedan sat. Kolače rezati na trake od 5 cm širine te ih prekriti marcipanom (Modella). Kolač rezati na kvadrate 5 x 5 cm.



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**