

Mini Classics à la Malakoff

s IREKS BISKUITOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Piškote:

IREKS BISKUIT	0,500 kg
Šećer	0,050 kg
Jaja	0,600 kg

Brašno T-500	0,200 kg
Ukupna masa	1,350 kg

Vreme mešanja: 5 minuta

Temperatura pečenja: 210 °C, sa otvorenom ventilacijom

Vreme pečenja: oko. 10 minuta

Uputstvo za pripremu: Sve sastojke osim brašna izmiksati i pred kraj umešati brašno. Sa dresirkom oblikovati piškote i na kraju posuti sa šećerom, peći.

Biskvit:

MELLA ČOKO BISKVIT	0,500 kg
Jaja	0,400 kg
Voda	0,050 l
Ukupna masa	0,950 kg

Vreme mešanja: 5 – 6 minuta, brzo

Temperatura pečenja: 250 °C, sa parom

Vreme pečenja: 4 – 5 minuta

Krema:

Slatka pavlaka, lupana	2,000 kg
COMPLET NEUTRAL	0,400 kg
Voda	0,450 l
DREIDOPPEL AROMAPASTE RUM JAMAICA	0,025 kg
Ukupna masa	2,875 kg



Rum za umakanje:

Voda	0,200 l
Šećer	0,200 kg
<u>DREIDOPPEL AROMAPASTE RUM JAMAICA</u>	<u>0,005 kg</u>
Ukupna masa	0,405 kg

Uputstvo za rad:

Sve sastojke za biskvit izmešati i podeliti na dva lima (oko 500 g po limu 60 x 40 cm) i peći. Sve sastojke za kremu osim šlaga izmešati zajedno i dodati u šlag. Na ohlađeni biskvit dodati kremu (oko 1 kg) i piškote umočene u rum te sve prekriti drugim biskvitom. Nakon hlađenja kolače rezati na trake (5cm) namazati sa kremom i sa strana staviti piškote. Kolač rezati na kvadrate 5 x 5 cm i 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