

## Mini Classics à la Mozart

s MELLA ČOKO BISKVITOM, GOLDEN LUXOM

i BIJELOM KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Čokoladni biskvit:

MELLA ČOKO BISKVIT	0,500 kg
Jaja	0,350 kg
Voda	0,100 l
<hr/> Ukupna masa	0,950 kg

Vreme mešanja:	6 – 8 minuta
Temperatura pečenja:	250 °C, s parom
Vreme pečenja:	4 – 5 minuta

Sočni biskvit:

GOLDEN LUX	0,450 kg
Ulje, (suncokretovo)	0,080 kg
Maslac, mekani	0,120 kg
Voda	0,200 l
<hr/> Ukupna masa	0,850 kg

Vreme mešanja:	3 – 4 minuta
Temperatura pečenja:	190 °C – 200 °C
Vreme pečenja:	15 – 20 minuta

Osnovna krema:

BIJELA KREMA	0,360 kg
Voda	0,900 l
Maslac, mekani	0,650 kg
<hr/> Ukupna masa	1,910 kg

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



Nougat krema:

Osnovna krema	0,800 kg
Krem nadev lešnik	0,400 kg
Ukupna masa	1,200 kg

Pistaći krema:

Osnovna krema	1,100 kg
Pistaći, seckani	0,100 kg
PASTAROM PASTE PISTACIO	0,060 kg
Ukupna masa	1,260 kg

Uputstvo za rad:

Sve sastojke za biskvit izmešati , podeliti na dva lima i ispeći. Sastojke za sočni biskvit lagano izmešati i peći. BIJELU KREMU i vodu izmešati, te tako priređenoj kremi dodati maslac. Sa osnovnom kremom napraviti i ostale kreme. Na čokoladni biskvit namazati *nugat kremu*, prekriti s sočnim biskvitom, nadalje premazati Pistaći kremom i prekriti čokoladnim biskvitom. Nakon hlađenja rezati na trake 5 cm te prekriti marcipanom (MODELLA), 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