

Mini Classics à l'Opéra

sa IREKS BISKUITOM i BIJELOM KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Biskvit:

IREKS BISKUIT	0.750 kg
Jaja	0.600 kg
Voda	0.075 l
Maslac, tečni	0.100 kg
Ukupna masa	1.525 kg

Vreme mešanja:	4 – 6 minuta
Temperatura pečenja:	250° C, uz dodatak pare
Vreme pečenja:	4 – 5 minuta

Ganache:

Slatka pavlaka	0.300 kg
GLAZURNA MASA TAMNA	0.400 kg
PASTAROM PASTE KAFA	0.030 kg
Ukupna masa	0.730 kg

Krema:

Voda	0.350 l
BIJELA KREMA	0.160 kg
Maslac, mekani	0.300 kg
DREIDOPPEL AROMAPASTE EIERLIKÖR	0.050 kg
Ukupna masa	0.860 kg

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

Marmelada kajsija	0.300 kg
-------------------	----------

Marcipan	0.700 kg
----------	----------

TAMNA GLAZURA	1.000 kg
---------------	----------

RECIPE SERVICE



Uputstvo za rad:

Sve sastojke za biskvit, osim maslaca, izmešajte zajedno, a na kraju umešajte i maslac. Masu podelite na 3 lima (oko 500 g po limu) i ispecite. U ohlađeni ganache umešajte PASTU KAFA. Izmešajte BIJELU KREMU s vodom i u gotovu kremu umešajte maslac i liker od jaja. Na ohlađen biskvit namažite ganache, pokrijte drugom korom, premažite je kremom, te pokrijte trećom korom. Gornju koru premažite marmeladom, i prekrijte marcipanom. Na marcipan prelijte TAMNU GLAZURU, i stavite na hlađenje. Režite na trake širine 5 cm, a trake na kvadrate 5 x 5 cm. Ukrasiti 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