

Mini Classics à la Sacher

sa ČOKO MUFFINOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Sočni biskvit:

ČOKO MUFFIN

Jaja	2,000 kg
Voda	0,720 kg
Maslac, mekani (ulje)	0,400 l
Ukupna masa	0,700 kg
	3,820 kg

Vreme mešanja: 2 – 4 minute

Temperatura pečenja: 180° C

Vreme pečenja: 40 – 50 minuta

Marmelada kajsija 1,000 kg

TAMNA GLAZURA 1,000 kg

RECIPE SERVICE



IREKS

Uputstvo za rad:

Sve sastojke za biskvit izmešati , izliti na lim i ispeći. Nakon hlađenja prerezati po dužini na dva jednaka dela, premazati marmeladom, pokriti drugim biskvitom, te staviti na hlađenje. Rezati na trake širine 5 cm, te ih glazirati sa marmeladom od marelice. Glazirane trake preliti čokoladnom glazurom, te ponovno ohladiti. Kolač režite na kvadrate 5 x 5 cm, i ukasiti 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