

Mini Classics à la Schwarzwald s MELLA ČOKO BISKVITOM

(Receptura za lim 60 cm x 40 cm)

Čokoladni biskvit:

MELLA ČOKO BISKVIT	0,850 kg
Jaja	0,600 kg
Voda	0,130 l
Ukupna masa	1,580 kg

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

MELLA NADEV VIŠNJA	1,200 kg
--------------------	----------

Krema:

Slatka pavlaka	2,000 kg
COMPLET NEUTRAL	0,400 kg
Voda	0,400 l
AROMA VIŠNJE	0,006 kg
Ukupna masa	2,806 kg

RECIPE SERVICE



IREKS

Uputstvo za rad:

Sastojke za čokoladni biskvit izmešati, staviti u lim i ispeći. Nakon hlađenja prerezati po dužini na dva jednaka dela. Na donji biskvit dresirkom istisnite NADEV VIŠNJE po dužini u više traka. Izmešajte COMPLET NEUTRAL, vodu i AROMU VIŠNJE zajedno, i sve dodajte šlagu. Biskvitnu podlogu s višnjom premažite s oko 2 kg kreme i pokrijte drugim biskvitom, te lagano pritisnite. Gornju biskvitnu koru premažite ostatkom kreme, i stavite na hlađenje. Kolač režite na trake širine 5 cm, a zatim na kvadrate 5 x 5 cm. Ukrasite 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