

Mini Classics à la Sicilia

sa **GOLDEN LUXOM** i **IREKS BISKUITOM**

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Dekoratívni biskvit 1:

GOLDEN LUX	0,300 kg
Kakao	0,025 kg
Maslac, mekani	0,150 kg
Voda	0,100 l
Ukupna masa	0,575 kg

Vreme mešanja: 2 – 3 minute

Dekoratívni biskvit 2:

Sirovi marcipan	0,100 kg
Bademovo brašno	0,100 kg
Voda	0,150 l
IREKS BISKUIT	0,650 kg
Jaja cela	0,550 kg
Ulje (suncokret)	0,080 kg
Ukupna masa	1,630 kg

Vreme mešanja: 6 – 8 minuta

Temperatura pečenja: 250° C, uz dodatak pare

Vreme pečenja: 4 – 5 minuta

Uputstvo za rad: Sve sastojke za dekorativni biskvit 1 izmešati, te rasporediti na 4 papirom obložena lima (60 x 40 cm), pomoću "češlja" ili palete. Kratko zamrznuti. Izmešati bademovo brašno sa sirovim marcipanom i vodom, te dodati ostale sastojke za dekorativni biskvit 2. Tu masu rasporediti na limove s dekorativnim biskvitom 1 (oko 400 g po limu), te ispeći.

Biskvit:

IREKS BISKUIT	0,750 kg
Jaja cela	0,600 kg
Voda	0,075 l
Maslac, tečni	0,120 kg
Ukupna masa	1,545 kg



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

Krema:

Slatka pavlaka	1,500 kg
COMPLET NEUTRAL	0,375 kg
Jogurt tečni	0,600 l
AROMA LIMUN 01669	0,005 kg
Ukupna masa	2,480 kg

Žele nadev:

MELLA GEL	0,038 kg
AROMA LIMUN 01669	0,003 kg
<u>Voda</u>	<u>1,500 l</u>
Ukupna masa	1,541 kg

Vreme mešanja: 2 – 3 minute

Uputstvo za rad: Izmešati sve sastojke za biskvit , podeliti na 3 lima (500 g po limu 60 x 40 cm), i ispeći. Izmešati COMPLET NEUTRAL, vodu i AROMU LIMUN, te mešavinu dodavati u šlag. Ohlađene biskvitne podloge premazati kremom i želeom, te stavite na hlađenje. Kolač rezati na 5 cm široke trake, premazati sa strana s želeom, i prekriti dekorativnim biskvitom. Kolač rezati na kvadrate 5 x 5 cm i ukasiti po želji.



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