

Mini Classics à la Valencia

s prhkim testom i IREKS BISKUITOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Prhko testo 1,200 kg

Biskvit:

IREKS BISKUIT 0,600 kg

Jaja 0,450 kg

Voda 0,060 l

Ukupna masa 1,110 kg

Vreme mešanja: 6 – 8 minuta

Temperatura pečenja: 250 °C, s parom

Vreme pečenja: 4 – 5 minuta

Marmelada od narandže, oko 0,500 kg

Krema:

MELLA WHIP 2,000 kg

COMPLET NEUTRAL 0,400 kg

Krem sir 0,500 kg

Voda 0,400 l

Narandža, komadići 0,500 kg

Ukupna masa 3,800 kg

RECIPE SERVICE



IREKS

Uputstvo za rad:

Razvaljati prhko testo na oko 2,5 mm i prekriti lim (60 x 40 cm), ispeći. Sve sastojke za biskvit izmiksati, raspodeliti na dva lima (0,500 kg na jedan lim 60 x 40 cm), ispeći. Prhko testo namazati sa marmeladom od narandže i prekriti sa biskvitom. Sa gotovom kremom prekriti biskvit u kojeg ubacimo komadiće narandže. Prekriti sa ostatkom biskvita. Nakon hlađenja kolače rezati na trake 5 cm.



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