



Mini Classics à la Prinzregent

s IREKS BISKUITOM i BIJELOM KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Biskvit:

IREKS BISKUIT	1,500 kg
Jaja	1,200 kg
Voda	0,150 l
Maslac, mekani	0,400 kg
Ukupna masa	3,250 kg

Vreme mešanja:	6 – 8 minuta
Temperatura pečenja:	250 °C, s parom
Vreme pečenja:	4 – 5 minuta

Krema:

BIJELA KREMA	0,450 kg
Voda	1,125 l
Maslac, mekani	0,900 kg
Krem nadev čokolada	0,750 kg
Ukupna masa	3,225 kg

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

TAMNA GLAZURA, oko	1,500 kg
--------------------	----------

RECIPE SERVICE



IREKS

Uputstvo za rad:

Sve sastojke za biskvit osim maslaca, izmiksati i pred kraj umešati maslac. Biskvit podeliti na sedam plehova (0,45 kg na lim 60 x 40 cm) i peći. Izmešati kremu i namazati na biskvite, sloj biskvita, sloj kreme. Nakon hlađenja rezati na trake 5cm i prekriti TAMNOM GLAZUROM i rezati na kvadrate 5 x 5 cm, ukrasiti.



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