

Kolač “Marguerite” s IREKS MOIST CAKE



Recept za 3 kalupa promjera 22 cm

IREKS MOIST CAKE	1,000 kg
Cijelo jaje	0,350 kg
Biljno ulje	0,300 kg
Voda	0,280 l
Ukupno	1,930 kg

Vrijeme zamjesa: 5 – 7 min

Dijeljenje: 0,600 kg

Upute za rad: Pomiješajte sve sastojke na srednjoj brzini, napunite kalupe i pecite.

Temperatura pečenja: 170 – 180 °C

Vrijeme pečenja: 35 – 40 min

Upute za rad: Glazirajte ohlađeni kolač s želeom od marelice i ukrasite po želji.