

Mini Classics à la Fragola s GOLDEN LUXOM i MELLA KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Sočni biskvit:

GOLDEN LUX	0,900 kg
Ulje (suncokretovo)	0,400 kg
Voda	0,400 l
<hr/>	
Ukupna masa	1,620 kg

Vrijeme miješanja:	3 minute
Temperatura pečenja:	210° C
Vrijeme pečenja:	10 – 12 minuta

Krema:

Slatko vrhnje, tučeno	1,500 kg
Jogurt (3.5 % mm.)	1,800 kg
Šećer	0,250 kg
MELLA KREM	0,730 kg
<hr/>	
Ukupna masa	4,280 kg

Voćni nadjev:

Šećer	0,160 kg
MELLA-FIX	0,070 kg
Voda	0,100 l
PASTAROME PASTA JAGODA	0,030 kg
<hr/>	
Jağode (pire)	0,700 kg
Ukupna masa	1,060 kg



Upute za rad:

Izmiješati sve sastojke za biskvit do glatke mase, podijeliti na 2 lima (oko 800 g po limu), posipati listićima badema, te ispeći.

Izmiješati pire jagode, **PASTU JAGODE** i vodu zajedno, te brzim miješanjem lagano dodati **MELLA FIX** prethodno umiješan sa šećerom.

Izmiješati šećer, jogurt i **MELLA KREMU** zajedno, te lagano primiješati šlag. Na kraju pažljivo umiješati voćni nadjev, tako da se isti ne sjedini s kremom, već da se postigne "efekt mramora".

Takvom kremom premazati biskvitnu podlogu, prekriti drugim biskvitom, te ohladiti.

Rezati na kvadrate 5x5 cm, i ukasiti po želji.

RECEPTI



IREKS AROMA d.o.o.
Radnička cesta 37
10000 Zagreb
HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701
Fax: +385 1 60 40 658
ireks@ireks-aroma.hr
www.ireks-aroma.hr


IREKS