

# Apricot Focaccia

## s mješavinama MELLA-BUTTERHEFEQUARKTEIG i MELLA-PERSIQUICK

(Recept za oko 120 kom)

### Tijesto:

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG	5,000 kg
Jaja	0,900 kg
Kvasac	0,350 kg
Voda, oko	1,650 l
<hr/> Ukupno	<hr/> 7,900 kg

Vrijeme zamjesa:	2 + 6 – 8 min
Temperatura tijesta:	oko 26 °C
Odmaranje tijesta:	oko 10 min
Dijeljenje:	1,950 kg
Intermedijalna fermentacija:	oko 10 min
Oblikovanje:	duguljasto
Završna fermentacija:	oko 60 min
Temperatura pečenja:	220 °C
Vrijeme pečenja:	8 – 10 min

### Persipan nadjev:

MELLA-PERSIQUICK	2,500 kg
Jaja	0,250 kg
Voda	1,250 l
<hr/> Ukupno	<hr/> 4,000 kg

Vrijeme zamjesa:	Pomiješati sve sastojke do glatke mase.
Vrijeme bubrenja:	oko 10 min
Dijeljenje:	0,030 kg

RECEPTI

.....  
**STREET  
FOOD\***  
\*[baked]  
.....

IREKS AROMA d.o.o.  
Trešnjevka 24  
10 450 Jastrebarsko  
Tel: + 385 1 60 40 701  
ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr

  
**IREKS**

Upute za rad:

Nakon intermedijalne fermentacije, podijeliti tijesto u kuglice i okruglo oblikovati. Kratko odmoriti te na stroju za laminiranje, kuglice tijesta malo izdužiti u oblik jezika. Posložiti na limove prekrivene papirom za pečenje i ostaviti fermentirati. Na  $\frac{3}{4}$  vremena fermentacije prstima napraviti udubljenje te natisnuti nadjev od persipana (kombinacija marcipana i sjemenki marelica). Na vrh svake focacciae staviti oko 0,060 kg komada marelice, posipati komadićima pistacija te potom peći. Nakon pečenja focacciae s marelicom premazati maslacem te kad se ohlade ukasiti ih posipavanjem sa slatkim snijegom.



RECEPTI

IREKS AROMA d.o.o.  
Trešnjevka 24  
10 450 Jastrebarsko  
Tel: + 385 1 60 40 701  
ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr

  
**IREKS**