

MEDOVNIK



Receptura za lim 60x40 cm

Sirovina	Količina (kg)
BISKVIT (mije. 5 min.,tem. pečenja 240°C, vrijeme pečenja:7-8 min)	
SANDRA MEDOVNIK	2,420
Voda	0,960
INVERTNI ŠEĆER SA 5% MEDA	0,620
Ukupno	4,000
KARAMEL KREMA	
KARINA MEDOVNIK	0,640
Voda	0,180
INVERTNI ŠEĆER SA 5% MEDA	0,480
KARAMEL PASTA	0,120
ZUKERKULOR	0,012
Biljna mast-dodati pred kraj miješ.	0,080
Ukupno	1,512
MLIJEČNA KREMA	
KARINA MEDOVNIK	0,620
Voda	0,220
INVERTNI ŠEĆER SA 5% MEDA	0,440
Biljna mast- dodati pred kraj miješ.	0,240
Ukupno	1,520
POSIP	
SLATKI KROKANT	0,200
Uputa za rad:	
Sve sastojke za biskvit ostaviti da bubri oko 5 min, nakon toga izmiješati, rasporediti u 4 lima 60 x 40 cm, peći. Sve sastojke za kreme izmiješati, pred kraj dodati biljnu mast. Na prvi biskvit dodati pola karamel kreme. Dodati drugi biskvit, dodati pola mliječne kreme, ponoviti postupak sa obje kreme i na kraju staviti posip.	

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