

Mini Classics à la Prinzregent s MELLA BISKVITOM i BIJELOM KREMOM

(Receptura za 1 lim 60 cm x 40 cm)

Biskvit:

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

Vrijeme miješanja: 6 – 8 minuta
Temperatura pečenja: 250 °C, s parom
Vrijeme pečenja: 4 – 5 minuta

Krema:

MELLA KREM	0,450 kg
Voda	1,125 l
Maslac, mekani	0,900 kg
Krem nadjev čokolada	0,750 kg
Ukupna masa	3,225 kg

Vrijeme miješanja: 3 – 5 minuta

TAMNA GLAZURA, oko 1,500 kg



Uputa za rad:

Sve sastojke za biskvit osim maslaca, izmiksati i pred kraj umiješati maslac. Biskvit podijeliti na sedam plehova (0,45kg na lim 60 x 40cm) i peći. Izmiješati 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 5cm, ukrasiti.

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