

“Letter Cake” s MELLA-MÜRB i MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Prhko tijesto:

MELLA-MÜRB	2,000 kg
Maslac	0,800 kg
Cijelo jaje	0,200 kg
Ukupno	3,000 kg

Vrijeme zamjesa: 3 + 1 min, spiralna mijesilica

Upute za rad: Pomiješajte sastojke u homogenu smjesu i dobro ohladite. Razvaljajte tijesto na debljinu od 3 mm, izrežite željeni broj ili slovo i stavite peći.

Temperatura pečenja: 190 – 200 °C

Vrijeme pečenja: 10 – 15 min, ovisno o veličini

Vanilija voćna krema:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,300 kg
Krema	0,750 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
GRANATAPFEL/ERDBEERE	0,050 kg
Mlijeko	0,750 l
Ukupno	1,850 kg

Vrijeme mućenja: 1 min

Upute za rad:

Izmutite sastojke vanilija voćne kreme kratko na visokoj brzini (kao kremu). Filajte prhko tijesto s pripremljenom vanilija voćnom kremom i ukasite po želji.