

## **Bûche de Noël s MELLA-TOP-BISKUIT i MELLA-BOURBON-VANILLEKREM**



Recept za 4 rolade (60 x 40 cm)

**Tijesto:**

MELLA-TOP-BISKUIT	1,000 kg
Cijelo jaje	1,000 kg
Kakao u prahu	0,100 kg
Šećer u prahu	0,100 kg
Voda	0,100 l
Ukupno	2,300 kg

Vrijeme zamjesa: 6 – 8 min

Dijeljenje: oko 0,550 kg

Upute za rad: Pomiješajte sastojke za tijesto, rasporedite jednako u kalup s papirom za pečenje i stavite peći uz dodatak pare.

Temperatura pečenja: 240 – 250 °C, uz dodatak pare

Vrijeme pečenja: 4 – 5 min

**Maslac kakao krema:**

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,500 kg
Kakao u prahu	0,100 kg
Voda	1,250 l
<hr/> Maslac, omekšani	<hr/> 0,900 kg
Ukupno	2,750 kg

Vrijeme zamjesa: 4 – 5 min

Dijeljenje: oko 0,500 kg

Upute za rad: Za maslac kakao kremu, umiješajte MELLA-BOURBON-VANILLEKREM s kakao prahom i vodom. Nakon toga umiješajte maslac. Rasporedite maslac kakao kremu ravnomjerno po ohlađenom tijestu za roladu, zarolajte i ostavite da se hladi. Nakon hlađenja, prelijte s preostalom maslac kakao kremom i ukasite po želji.