

Húsvéti - diós kocka
1 alaprecept, 44 db 70 g-os termékhez



Recept:

Nyersanyag	% m/m	Menny.	Listaár	Ft/dag.
Tészta:				
STAMAG PISKÓTA KEVERÉK		0,750 kg	1.040 Ft	780 Ft
Víz		0,600 kg	Ft	0 Ft
DIÓS TÖLTÉLÉK 25 KG 30%		0,300 kg	1.295 Ft	389 Ft
Krém:				
BACKREMIN VANÍLIÁS ÍZŰ 25 KG		0,400 kg	765 Ft	306 Ft
Víz		1,000 kg	Ft	0 Ft
DD CUKRÁSZPASZTA VANILIA MORONI 1KG		0,002 kg	11.800 Ft	24 Ft
DD CUKRÁSZPASZTA TOJÁSLIKŐR 247045 1KG		0,034 kg	3.400 Ft	116 Ft
MELLA WHIP		0,500 kg	560 Ft	280 Ft
Felületre:				
DD CUKRÁSZPASZTA TOJÁSLIKŐR 247045 1KG		0,050 kg	3.400 Ft	170 Ft
Összesen:		3,64 kg		2.064 Ft
Adag (kg/db)		0,08 Keverési darabszám		44,34
Nyers terméktömeg (kg/db)		0,08 Nettó anyagköltség (Ft/db)		46,540

Technológia:

Paraméterek:	
Sütési hőmérséklet	210 °C
Sütési idő	7 perc



DÜBÖR

Formaválasztáshoz
használja a Dübör termékeit!

Húsvéti - diós kocka
1 alaprecept, 44 db 70 g-os termékhez



Feldolgozás:

A STAMAG PISKÓTA KEVERÉKET a vízzel kihabosítjuk, majd hozzákeverjük a DIÓS TÖLTELÉKET. Három 60 x 20-as méretű lapot kenünk a masszából és sütjük. A krém készítésénél a BACKREMIN VANÍLIÁST a vízzel elkeverjük, majd hozzákeverjük az aromapasztákat. Ezt a krémet hozzákeverjük a felvert tejszínhez. Az így elkészített krémet a diós lapok közé kenjük, rétegenként 550 g-ot. A tetejét a maradék krémmel kenjük, DD CUKRÁSZPASZTA TOJÁSLIKŐRREL márványozzuk .

Tápérték adatok:

(100g termékre vonatkozó adatok)



Energia	911/217	kJ/kcal	Allergének: Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Diófélék, mandula
Zsír	8,31	g	
amelyből telített zsírsavak	5,51	g	
Szénhidrát	31,59	g	Technológiailag hatékony anyagok: emulgálószer: E 339, emulgeálószer: E 471, E 472b, E 477, emulgeálószer: E 472b, E 322 (szója), E 472e, étkezési sav: E 330, módosított burgonyakeményítő: E 1414, savanyúságot szabályozó anyag: E 450, stabilizátor: E 450, stabilizátor: E 460, E 466, E 340, sűrítőanyag: E 401, E 404, sűrítőanyag: E 415, szilárdítóanyag: E 327, E 333, színezék: E 160a, térfogatnövelő szer: E 500
amelyből a cukrok	20,76	g	
Rost	0,72	g	
Fehérje	3,56	g	
Só	0,5	g	

**A fenti tápértékszámítás a Parola Kft. tápértékszámító programjával történt.
Saját termékei tápértékét számolja a Parola Kft. programjával! A számolt adatok tájékoztató jellegűek!**