

Pisztáciás roppanós kupola



Recept	12 db 6 cm átmérőjű kupola elkészítéséhez	Egységár (nettó Ft/kg)	Ár (nettó Ft/ mennyiség)
	<u>Linzertészta</u>		
90 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)	90 Ft	8 Ft
5 g	Tojáslé teljes	490 Ft	2 Ft
60 g	Sütőmargarin	300 Ft	18 Ft
30 g	Porcukor	255 Ft	8 Ft
3 g	Kakaópor	1 300 Ft	4 Ft
1 g	Dr. Oetker Sütőpor	810 Ft	1 Ft
	<u>Piskóta felvert</u>		
55 g	Tojáslé teljes	490 Ft	27 Ft
35 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)	90 Ft	3 Ft
30 g	Kristálycukor	200 Ft	6 Ft
10 g	Étolaj	370 Ft	4 Ft
6 g	Víz	1 Ft	0 Ft
4 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta	890 Ft	3 Ft
2 g	Dr. Oetker Sütőpor	810 Ft	1 Ft
	<u>Tejszínkrém</u>		
35 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál	1 750 Ft	61 Ft
50 g	Víz	1 Ft	0 Ft
115 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)	499 Ft	57 Ft
115 g	Tejszín 32%	643 Ft	74 Ft
25 g	Cresco Pistachio Italia / Pistácia fagyaltpaszta	5 900 Ft	148 Ft
120 g	Cresco Variegó Amarena / Meggy variegató	3 900 Ft	468 Ft
	<u>Bevonat</u>		
70 g	BRAUN Schokobella (étcsokoládé paszta)	1 650 Ft	116 Ft
25 g	Glükóz szirup	140 Ft	4 Ft
25 g	Víz	1 Ft	0 Ft
	<u>Dekoráció</u>		
80 g	BRAUN Bienex (florentin-keverék)	2 240 Ft	179 Ft
80 g	Szeletelt mandula	2 200 Ft	176 Ft
33 g	sütési/gyártási veszteség		
1 037 g	Összesen:		1 368 Ft

Tápérték adatok (100 g termékben)	
Energia	1539,0 kJ
Energia	367,3 kcal
Zsír	21,4 g
amelyből telített zsírsavak	9,9 g
Szénhidrát	38,2 g
amelyből cukrok	24,0 g
Fehérje	5,1 g
Só	0,1 g
Tápérték adatok (1 db termékben)	
Energia	1330,4 kJ
Energia	317,5 kcal
Zsír	18,5 g
amelyből telített zsírsavak	8,6 g
Szénhidrát	33,0 g
amelyből cukrok	20,7 g
Fehérje	4,4 g
Só	0,1 g
A számolt adatok tájékoztató jellegűek!	

1 db termék:	86 g	114 Ft
--------------	------	--------

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DÍÓFÉLÉK,
FÖLDIMOGYORÓ.

Termékelkészítés:

A linzertészta hozzávalóiból 12 db 6 cm átmérőjű korongot sütünk. A piskóta felvert hozzávalóiból 12 db 5 cm átmérőjű korongot készítünk. Pistáciakrém elkészítése: A tejszínstabilizáló neutrált minimum 22 °C-os vízzel elkeverjük, pisztácia pasztával ízesítjük, felvert habbal lazítjuk. Szilikonos formákba töltjük, Amarena Variegato-val márványozzuk. Piskótalappal lefedjük, a pisztáciakrém 1/8-ad részével megkenjük, a linzekorongokat ráhelyezzük. A glükóz sziru-pot a vízzel 40 °C-ra melegítjük és összekeverjük a 30 °C-ra melegített Schokobellával, majd visszahűtjük 15 °C-ra és a fagyos desszertek tetejére öntjük. A Bienexet a szeletelt mandulával összekeverjük és 200 °C-on világosra olvasztjuk, ezután kör formákká alakítjuk és a sütemény oldalát dekoráljuk vele.