



Fahéjas almadesszert



Recept	24 db termékhez	Egységár (nettó Ft/kg)	Ár (nettó Ft/ mennyiség)
<u>Nehéz piskóta felvert</u>			
1250 g	BRAUN Dinkel Vollkorn Mix (tönkölybúzás)	1 390 Ft	1 738 Ft
50 g	Étolaj	370 Ft	19 Ft
50 g	Víz	1 Ft	0 Ft
40 g	BRAUN Bienex (florentin-keverék)	2 240 Ft	90 Ft
40 g	Szeletelt mandula	2 200 Ft	88 Ft
<u>Tejszíntörés</u>			
200 g	Dr. Oetker Tejszíntörés stabilizáló neutrál	1 750 Ft	350 Ft
200 g	Víz (min. 20°C)	1 Ft	0 Ft
250 g	Tejszín 30%	643 Ft	161 Ft
250 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)	499 Ft	125 Ft
4 g	Fahéj, őrölt	815 Ft	3 Ft
2 g	BRAUN Szilvia (citromaroma)	3 300 Ft	7 Ft
<u>Gyümölcstörés</u>			
240 g	BRAUN Prémium Alma törés	695 Ft	167 Ft
<u>Bevonat</u>			
200 g	Miruar Neutral	990 Ft	198 Ft
600 g	Fehérszokoládé	1 000 Ft	600 Ft
<u>Dekoráció</u>			
120 g	Szeletelt mandula	2 200 Ft	264 Ft
120 g	BRAUN Bienex (florentin-keverék)	2 240 Ft	269 Ft
143 g	sütési/gyártási veszteség		
3 473 g	Összesen:		4 077 Ft

Táptérték adatok (100 g termékben)	
Energia	1542,0 kJ
Energia	367,8 kcal
Zsír	15,5 g
amelyből telített zsírsavak	7,6 g
Szénhidrát	48,9 g
amelyből cukrok	33,9 g
Fehérje	7,1 g
Só	0,6 g
Táptérték adatok (1 db termékben)	
Energia	2231,4 kJ
Energia	532,3 kcal
Zsír	22,4 g
amelyből telített zsírsavak	11,0 g
Szénhidrát	70,8 g
amelyből cukrok	49,1 g
Fehérje	10,2 g
Só	0,8 g
A számolt adatok tájékoztató jellegűek!	

1 db termék:	145 g	170 Ft
--------------	-------	--------

A termék a következő allergéneket tartalmazza:

GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK.

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

Termékelkészítés:

Kézi habverővel egyneművé keverjük a nehéz piskóta felvert hozzávalóit, majd 30×20 keretbe töltve, Bienex mandulakeveréssel megszórva 8-12 percig sütjük 180-190 °C-on.

A tejszíntörést a minimum 20 °C-os vízzel összekeverjük, felvert habbal lazítjuk, fahéjjal Szilvia aromával ízesítjük. Szilikonformába dresszírozzuk. Az almatörést a tejszíntörés közepébe dresszírozzuk, sokkolva fagyasztjuk, kialakítjuk az almaformákat a tortabevonóval. A Miruar Neutrál fényzselét, minimum 50 °C-ra melegítjük, színezzük, a fagyos desszertet áthúzzuk vele. A dekorációhoz a szeletelt mandulát és a Bienexet szilikonos papíron összekeverjük 200 °C-on 4 perc alatt világosra olvasztjuk, langyos állapotban mini köröket szúrunk.