

Mascaronés barackos szelet



Recept	32 db sütemény elkészítéséhez	Egységár (nettó Ft/kg)	Ár (nettó Ft/ mennyiség)
	<u>Világos piskóta</u>		
150 g	Tojáslé teljes	490 Ft	74 Ft
75 g	Kristálycukor	200 Ft	15 Ft
100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)	90 Ft	9 Ft
20 g	Víz	1 Ft	0 Ft
10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta	890 Ft	9 Ft
5 g	Dr. Oetker Sütőpor	810 Ft	4 Ft
	<u>Kakaós nehéz felvert</u>		
250 g	Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor	830 Ft	208 Ft
90 g	Tojáslé teljes	490 Ft	44 Ft
55 g	Étolaj	370 Ft	20 Ft
25 g	Víz	1 Ft	0 Ft
	<u>Sajttortakrém</u>		
620 g	BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor)	1 590 Ft	986 Ft
620 g	Víz (50 °C)	1 Ft	1 Ft
710 g	Mascarpone	1 200 Ft	852 Ft
350 g	Tejföl (20%)	400 Ft	140 Ft
	<u>Gyümölcskrém</u>		
430 g	BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspüré	2 100 Ft	903 Ft
305 g	Víz (50 °C)	1 Ft	0 Ft
75 g	Kristálycukor	200 Ft	15 Ft
110 g	Cresco Mango fagyalt paszta	4 300 Ft	475 Ft
80 g	Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)	720 Ft	57 Ft
	<u>Bevonat</u>		
150 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzsélé)	1 180 Ft	177 Ft
78 g	sütési/gyártási veszteség		
4 152 g	Összesen:		3 988 Ft

Táptérték adatok (100 g termékben)	
Energia	444,0 kJ
Energia	105,6 kcal
Zsír	3,6 g
amelyből telített zsírsavak	1,4 g
Szénhidrát	16,3 g
amelyből cukrok	11,0 g
Fehérje	1,6 g
Só	0,1 g
Táptérték adatok (1 db termékben)	
Energia	576,1 kJ
Energia	137,0 kcal
Zsír	4,7 g
amelyből telített zsírsavak	1,8 g
Szénhidrát	21,1 g
amelyből cukrok	14,3 g
Fehérje	2,0 g
Só	0,2 g
A számolt adatok tájékoztató jellegűek!	

1 db termék:	130 g	125 Ft
---------------------	--------------	---------------

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

GLUTÉN, TOJÁS, TEJ,
DIÓFÉLÉK.

Termékelkészítés:

A világos piskótafelvert hozzávalóit kihabosítjuk, 60x20 cm-es sütőtálcára töltjük. A kézi habverővel egyenmővé kevert nehéz felvertet átlósan a piskóta felületére dresszírozzuk, márványozzuk. Sütés: 200-210°C-on 15-20 perc. Krém: A Cheesequicket minimum 50°C-os vízzel elkeverjük, tejtermékkel dúsítjuk, sűrű fodrozódásig (min. 5 perc) habosítjuk. A kihűlt felvert tetejére töltjük, barackos mangókrémmel átlósan dresszírozzuk, márványozzuk. Gyümölcskrém elkészítése: A barackpürét vízzel összekeverjük, 1/4 részét a Gustinval simára keverjük. A maradék folyadékot cukorral, mangópasztával felforraljuk, péppel sűrítjük, visszaforraljuk, letakarva hűtjük. Dermedés után felületét fényzsélével bevonjuk.