

Krtek dortík (Vegan)

Hmotnost: 95,00 g

Receptura na množství

20 ks

Celková navážka

2 030,00 g

Navážka na 1ks

101,50 g

Propek

13,98 %

Kakaová hmota: (peče se)	navážka: 930,00 g	po pečení: 800,00 g	Σ960,00
Vegan MIX			430,000 g
Voda pitná			275,000 g
Olej jedlý			165,000 g
Cukr krupice			50,000 g
Kakaopulver CZ2 (kakao)			40,000 g
Náplň:	navážka: 900,00 g		Σ933,00
Kokosové mléko			365,000 g
Vegan CREME BASIC			170,000 g
Cukr moučka			30,000 g
Voda pitná (studená 0 - 5 °C) do Vegan WHIP			180,000 g
Vegan WHIP (679)			140,000 g
PASTAROM PASTE VANILLE (67310)			18,000 g
Raspelschokolade			30,000 g
Střed dortíku:	navážka: 200,00 g		Σ200,00
Banán čerstvý			200,000 g

Poznámka

Kakaová hmota: Všechny suroviny spojíme a mícháme při střední rychlosti stroje 4 minuty do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu dávkujeme do kovových formiček na tartaletky ošetřených např. **SEPA-WAXEM** (průměr dna 8 cm) navážka 1 ks / 35 g. Zbytek hmoty rozetřeme na pečicí papír.

Pečení: Při 180 °C cca 15 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro sázeč elektrickou pec).

Náplň: **Vegan WHIP** spojíme se studenou vodou (0 - 5 °C !) a šleháme při nejvyšší rychlosti stroje do husté stabilní konzistence. Necháme v lednici cca 10 minut vychladit a znovu přešleháme. Kokosové mléko spojíme s **Vegan CREME BASIC**, cukrem, **PASTAROM PASTE VANILLE** a šleháme při nejvyšší rychlosti stroje 4 minuty do hladkého krému.. Obě náplně spojíme a nakonec vmícháme **Raspelschokolade**.

Technologický postup: Upečený rozetřený korpus rozdrtíme a korpusy vyjeme z formiček. Na každý korpus položíme kolečko banánu (10 g), který zastříkneme náplní (45 g).

K vrstvení náplně použijeme hladkou trezírovací trubičku velkého průměru cca 25 mm. Náplň můžeme zahladit nožem a poté obalujeme v připravené strouhance z kakaového korpusu.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 318,1 kJ
Energetická hodnota:	315,1 kcal
Tuky:	17,0 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	7,4 g
Sacharidy:	37,1 g
z toho cukry:	20,6 g
Vláknina:	1,6 g
Bílkoviny:	2,9 g
Sůl:	0,3 g

Vypočtené výživové údaje platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.