



## Čajové pečivo Hvězdičky s marcipánem

<b>Perníkové těsto:</b>	[g]
<b>Vegan MIX</b>	<b>1000,0</b>
Pšeničná mouka hladká světlá	250,0
Cukr moučka	250,0
Kakaový prášek	25,0
Perníkové koření	20,0
<b>Margarine UNIWERSALNA 80%</b>	<b>530,0</b>
Voda pitná	200,0

<b>Marcipánová náplň:</b>	
<b>Marcipán mandlový 52% (014)</b>	<b>930,0</b>
Cukr krupice	250,0
Voda pitná	370,0

<b>Dohotovení:</b>	
<b>Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)</b>	<b>250,0</b>

<b>Celková navážka:</b>	<b>4010,0 g</b>
<b>Receptura na množství:</b>	<b>250 ks</b>
<b>Teplota pečení:</b>	<b>200 °C</b>
<b>Doba pečení:</b>	<b>10 min</b>

**Perníkové těsto:** Všechny suroviny mícháním spojíme do hladkého homogenního těsta, které necháme minimálně hodinu odležet v lednici. Poté těsto rozválíme na plát (tloušťka cca 2mm) a vypichujeme tvar hvězdičky (10ks/cca 40g).

**Pečení:** Při 200 °C, cca 10 minut, otevřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

**Marcipánová náplň:** Svaříme cukr s vodou a poté rozvar mícháním spojíme s Marcipánem mandlovým 52% (014).

**Technologický postup:** Marcipánovou náplní (ks/6g) slepujeme vždy dvě hvězdičky k sobě. Jejich povrch stříkáme neředěnou Tukovou polevou Spezial Dunkel (tmavá poleva).

**Doporučení:** Polevu doporučujeme posypat zlatými cukrovými krystalky.