



Plněné kokosky

Linecké těsto:

Vegan MIX	250,0
Margarine UNIWERSALNA 80%	130,0
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Cukr moučka	30,0
Voda pitná	50,0

Kokosky:

Vegan MIX	150,0
Cukr krupice	300,0
Kokos jemný strouhaný	390,0
Vegan CREME BASIC	60,0
Voda pitná	450,0

Čokoládový tukový krém:

Vegan CREME CHOCO	260,0
Voda pitná, studená	260,0
Cukr moučka	35,0
Enzyma Filling	295,0
Voda pitná, horká	105,0

Ovocná náplň:

MELLA*FRUIT Královská brusinka	296,0
---------------------------------------	--------------

Poleva:

Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)	225,0
Olej jedlý	75,0

Celková navážka:

3330,0 g

Receptura na množství:

37 ks

Teplota pečení:

200 °C

Doba pečení:

9 min

Linecké těsto: Všechny suroviny pomalým mícháním spojíme v hladké těsto, které necháme minimálně 1 hodinu odležet v lednici. Poté rozválíme na plát o tloušťce 2 - 3 mm, ze kterého vykrajujeme kolečka o průměru 7 cm (1 ks/15 g).

Pečení: Při 200 °C cca 9 minut, otevřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

Kokosky: Všechny suroviny spojíme a mícháme 5 minut protínačkou při nejvyšší rychlosti stroje. Poté hmotu stříkáme hladkou trubičkou č. 14 na pečicí papír (navážka 1 ks/35 g), která má průměr cca 6 cm.

Pečení: Při 180 °C horní ohřev, 170 °C dolní ohřev, 20 minut zavřený odtah páry, 13 minut otevřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

Doporučení: Pokud není možné nastavit různé teploty pro horní a dolní ohřev, k pečení použijeme 2 plechy (druhý plech je otočený obráceně).

Čokoládový tukový krém: Spojíme Vegan CREME CHOCO a cukr moučku se studenou vodou a šleháme při nejvyšší rychlosti stroje 4 minuty. Poté přidáme **Enzyma Filling**, šleháme do homogenní konzistence, nakonec zašleháme horkou vodou a krém vyšleháme do hladka.

Dohotovení: Na upečené linecké kolečko nastříkáme hladkou trubičkou č. 14 kroužek čokoládového krému (1 ks / 25 g), do jehož středu stříkneme ovocnou náplň (1 ks / 8 g). Povrch uzavřeme upečenou kokoskou a necháme v lednici ztuhnout. Poté potahujeme v ředěné tukové polevě.