



Čajové pečivo Arašídovo-karamelová kolečka

Celková navážka:	4325,0 g
Receptura na množství:	265 ks
Teplota pečení:	200 °C
Doba pečení:	10 min

Arašídovo-karamelové těsto

Vegan MIX

Pšeničná mouka hladká světlá

Cukr moučka

Arašídová drť hrubá (pražená)

Skořice mletá

Margarine UNIWERSALNA 80%

Karamell (703)

Voda pitná

[g]

1000,0

560,0

280,0

340,0

8,0

600,0

80,0

160,0

Amaretto náplň:

Fondán

Amaretto Venice likér

Enzima Filling

SLAD Premium

830,0

60,0

420,0

40,0

Arašídovo - karamelové těsto: Všechny suroviny mícháním spojíme v hladké a homogenní těsto, které necháme minimálně 1 hodinu odležet v lednici. Poté těsto rozválíme na plát s tloušťkou cca 2mm a vypichujeme kolečka o průměru 4 cm. Na tato kolečka pomocí ozdobného razítka vytvoříme na povrchu reliéf.

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

Amaretto náplň: Nahřejeme fondán a přimícháme do něj likér Amaretto, aby hmota byla polotekutá. Poté ji spojíme s Enzima Fillingem a krátce vyšleháme v hladký homogenní krém. Nakonec do krému ručně zamícháme SLAD Premium.

Technologický postup: Vždy dvě kolečka spojíme náplní Amaretto (ks/5g).

Doporučení: Povrch koleček můžeme poprášit zlatým pudrem.