



## Čajové pečivo Pomerančové kytičky

Celková navážka:	2750,0 g
Receptura na množství:	250 ks
Teplota pečení:	200 °C
Doba pečení:	10 min

<b>Světlé těsto:</b>	<b>[g]</b>
<b>Vegan MIX</b>	<b>1000,0</b>
Pšeničná mouka hladká světlá	400,0
Cukr moučka	130,0
<b>Margarine UNIWERSALNA 80%</b>	530,0
Voda pitná	200,0

<b>Pomerančová náplň:</b>	
<b>MELLA FILLING Pomeranč</b>	<b>500,0</b>

**Světlé 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 2 mm a vypichujeme tvar kytičky (10ks/cca 50 g). U polovičního množství kytiček vypichujeme i jejich středy (vrchní část výrobku).

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

**Technologický postup:** Na spodní plnou kytičku nastříkneme náplň MELLA FILLING Pomeranč a přiložíme vrchní část kytičky bez středu.

**Doporučení:** Povrch slepených kytiček doporučujeme dozdobit Tukovou polevou Spezial Dunkel (tmavá poleva).