



Čajové pečivo Kokosové oválky

Kokosové těsto:	[g]
Vegan MIX	1000,0
Pšeničná mouka hladká světlá	470,0
Cukr moučka	150,0
Kokos jemný (pražený)	300,0
Margarine UNIWERSALNA 80%	620,0
Voda pitná	240,0

Fondánová náplň:	
Fondán	790,0
Rum	40,0
Enzyma Filling	400,0

Dohotovení:	
Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)	450,0
Kokos jemný (pražený)	450,0

Celková navážka:	4860,0 g
Receptura na množství:	300 ks
Teplota pečení:	200 °C
Doba pečení:	10 min

Kokosové 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 oválku (10ks/cca 50g).

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

Fondánová náplň: Nahřejeme fondán a přimícháme do něj rum, aby byla hmota polotekutá. Poté hmotu spojíme s Enzyma Fillingem a krátce vyšleháme v hladký a homogenní krém.

Technologický postup: Fondánovou náplní (ks/4g) slepujeme vždy dva oválky k sobě. Jejich povrch potahujeme z poloviny neředěnou Tukovou polevou Spezial Dunkel (tmavá poleva), která je předem nahřátá a sypeme praženým strouhaným kokosem.