



Dezert Piña Colada



Celková návážka:	5035,0 g
Receptura na množství:	35 ks
Teplota pečení:	220 °C
Doba pečení:	8-10 min

Světlý plát:	[g]
Vegan MIX	790,0
Voda pitná	380,0
Olej jedlý	240,0
Kokosový krém:	
Vegan CREME BASIC	130,0
Cukr moučka	35,0
Voda pitná (studená)	270,0
Enzyma Filling	200,0
voda pitná (horká)	70,0
Kokos jemný	100,0
Na prolití plátu:	
Rum	105,0
Ananasový krém:	
Vegan CREME BASIC	235,0
Šťáva z ananasového kompotu	350,0
Citronová šťáva	20,0
Enzyma Filling	365,0
Voda pitná (horká)	130,0
Mezi krémy:	
Ananasový kompot - kousky ananasu, bez šťávy	350,0
Ananas - pod želé:	
Ananasový kompot - nasekané kousky ananasu, bez šťávy	700,0
Povrch - želé:	
Gelina 100	40,0
Cukr krupice	180,0
Voda pitná (horká)	440,0
Žlutá barva potravinářská (gelová)	0,0

Světlý plát: Suroviny spojíme a mícháme je protínačkou při střední rychlosti stroje po dobu 4 minut. Poté hmotu roztíráme na pečicí fólii nebo papír o rozměru 60 x 40 cm.

Pečení: Při 220 °C, cca 8 - 10 minut, zavřený odtaž páry (parametry jsou pro elektrickou sázečí pec).

Kokosový krém: Spojíme Vegan CREME BASIC, cukr moučku, studenou vodu a šleháme při nejvyšší rychlosti stroje po dobu 4 minut. Přidáme Enzyma Filling a krátce spojíme. Poté přilijeme horkou vodu a společně šleháme do hladkého homogenního krému. Nakonec vmícháme strouhaný kokos.

Ananasový krém: Spojíme Vegan CREME BASIC, šťávu z kompotovaného ananasu, citronovou šťávu a šleháme po dobu 4 minut při nejvyšší rychlosti stroje. Přidáme Enzyma Filling, krátce spojíme a poté přidáme horkou vodu. Vše šleháme při nejvyšší rychlosti do hladkého homogenního krému.

Povrch: V misce promícháme Gelinu 100 s cukrem krupicí, zalijeme horkou vodou, přidáme stopu žluté barvy a vše krátce promícháme v gel bez kousků. Tento gel si připravíme až nakonec (po vyhotovení dezertů), aby nám před zalitím nezduhnu!

Technologický postup: Z upečeného plátu si pomocí kulatého tvořítka o průměru 6 cm vypícháme 70 ks koleček (1 dezert/2 ks koleček). Do formy na Semifreda s kulatými otvory o stejném průměru nejdříve vložíme do každého z nich po obvodu pásky fólie, pro lepší vyjmutí dezertu. Poté na dno vložíme první kolečko plátu. Na plát pomocí sáčku a hladké trezírovací trubičky stříkáme Kokosový krém tak, aby byl rovnoměrný až k okraji (1ks/25g). Přiložíme druhé kolečko plátu pečenou stranou nahoru, kterou prolujeme rumem (ks/3g). Dále pomocí sáčku a hladké trezírovací trubičky stříkáme Ananasový krém v kruhu po obvodu vnitřku formy (1ks/20g), do jeho volného středu vložíme kousky kompotovaného ananasu (mezi krémy -1ks/10g) a tento ananas zastříkneme zbylou částí Ananasového krému (ks/10g). Na jeho povrch rozprostřeme sekaný kompotovaný ananas (ks/20g), který nakonec zalijeme čerstvě připraveným želé (ks/15g). Po zatuhnutí v lednici z forem vyjmeme dezerty, odstraníme fólii a boky můžeme dohotovit například ozdobou z hořké čokolády nebo Tukové polevy Spezial Dunkel (tmavá poleva).