



Čajové pečivo Kakaová srdíčka s nugátem

Celková navážka:	3450,0 g
Receptura na množství:	210 ks
Teplota pečení:	200 °C
Doba pečení:	10 min

Kakaové těsto:	[g]
Vegan MIX	1000,0
Pšeničná mouka hladká světlá	420,0
Kakaový prášek	50,0
Cukr moučka	130,0
Margarine UNIWERSALNA 80%	550,0
Voda pitná	260,0
Nugát - náplň:	
Nugát tmavý EXTRA (280)	840,0
Potažení - dohotovení:	
Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)	170,0
Olej jedlý	40,0

Kakaové těsto: Všechny suroviny mícháním spojíme v hladké homogenní těsto, které v lednici necháme minimálně 1 hodinu odležet. Poté těsto rozválíme na plát s tloušťkou cca 2 mm. Následně vypichujeme srdíčka (10ks/cca 55g). U polovičního množství srdíček vypichujeme i jejich středy (vrchní část výrobku).

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

Potažení: Nahřejeme Tukovou polevu Spezial Dunkel (tmavá poleva) s olejem na cca 40 °C a vymícháme. Srdíčka s vypíchnutým středem z poloviny potáhneme polevou a necháme ztuhnout.

Technologický postup: Na spodní plné srdíčko nastříkneme Nugát tmavý EXTRA (280), který jsme si předem mírně nahřáli např. v mikrovlnné troubě (ks/4g). Přiložíme vrchní srdíčko bez středu, které je předem potažené v polevě.