

Vše, co nabízíme, chutná...

Špaldový koláček s náplní

Doporučená receptura:

Hmoty (peče se):	Množství:
Sandra – ŠPALDA S JOGURTEM	100,0 kg
Olej jedlý	40,0 kg
Voda pitná	40,0 kg
Ovocná náplň (peče se):	
MELLA FILLING Jahoda 65	37,5 kg
Posyp	
Cukr moučka	4,5 kg

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min)	1 + 1
Teplota pečení (°C)	170 - horní, 180 - spodní
Doba pečení (min)	30

Suroviny mícháme po dobu 1 minuty, necháme cca 5 minut odležet. Poté 1 minutu pomalu mícháme do hladké hmoty. Do formičky nadávkujeme část hmoty (60 g), naplníme ovocnou náplní (25 g), na kterou nanese zbylou hmotu (60 g) a dáme péct. Po vychladnutí výrobek jemně posypeme cukrem.

