

КОФИ КЕЙКС КАКАОФУЛ**1. Кофи кекс (натиснете върху кода за спецификация)**

КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
180727	Бриош АВСТРИЯ	1000гр.	ТУК	
	Вода	400гр.		
210130	Мая	50гр.	ТУК	ТУК

НАЧИН НА РАБОТА

Разбърквате в миксера всичк и продукти заедно за 3 мин. на първа и за бмин. на втора скорост до като тестото стане гладко. Температура на тестото + - 26°
Почивка на тестото: 15-20 минути. (в зависимост от размера).

	Рецепта за термоустойчив шоколадов пълнеж			
180870	КАКАОФУЛ термоустойчив шоколад на прах	1000гр.		
	Вода	600гр.		
	НАЧИН НА РАБОТА Хомогенизираме всичките продукти заедно и ползваме.			

Отваряме лист , покриваме с оформения термоустойчив пълнеж и затваряме.

Втасваме: тампература 30°C, влага 70%, време 30-35мин.

Печене: на 200°C и намаляваме на 190°C за около 30-35мин.

Отваряме тамперите последните 10мин.

Декорираме с КРЕДИТЕЛА код [180826](#)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Вкусни мини бриош/кейкове с кремгов шоколадов термоустойчив пълнеж

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технологите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

