

## CONSENSE

### Briošková pletenka s MELLA-HT-SUPERSOFT



#### Briošková pletenka:

Pšeničná múka	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Vaječná zmes	3,000 kg
Maslo	2,500 kg
Cukor	1,000 kg
Droždie	0,600 kg
Voda, cca.	2,000 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>21,100 kg</b>

Doba miesenia: 2 + 8 minút

Teplota cesta: cca. 28 °C

Odležanie: 5 minút

Navážka: 2,100 kg/30 kusov

Medzikysnutie: 15 minút

Spracovanie: jednoduchý pletenec

Kysnutie tvar. cesta: 60 – 90 minút

Teplota pečenia: 230 °C

Doba pečenia: 8 – 10 minút

Postup spracovania: Cesto po odležaní rozdeliť do bochníkov a nechať kysnúť. Postupne rozdeliť a vytvarovať. Po krátkom odležaní vlákna zapliesť do pletenky a nechať kysnúť. Po nakysnutí pletenky potrieť vajčkom, posypať mandľovými hoblinami a piecť.

**Čatní z čiernych ríbezlí:**

Cukor	0,080 kg
Cibuľa, nakrájaná nadrobno	0,100 kg
Červené víno	0,050 l
Červený vínny ocot	0,030 kg
Čierne ríbezle, mrazené	0,300 kg
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,560 kg

Postup spracovania: Jemne skaramelizovať cukor s cibuľou a zaliať červeným vínom a červeným vínnym octom. Potom pridať čierne ríbezle. Dochutiť soľou a korením a zredukovať na cca 0,400 kg.

**Množstvo na 10 kusov:**

Briošková pletenka	10 kusov
Šmotanový syr s červenou paprikou	0,250 kg
Špenát, čerstvý	0,200 kg
Pečené hovädzie	30 plátkov
Syr s modrou plesňou	0,400 kg
Čatní z čiernych ríbezlí	0,350 kg