

„Písmenková torta“ s MELLA-MÜRB a MELLA-BOURBON-VANILLEKREM



Trené cesto:

MELLA-MÜRB	2,000 kg
Maslo	0,800 kg
Vaječná zmes	0,200 kg
Hmotnosť spolu	3,000 kg

Doba miesenia: 3 + 1 minúta, špirálový miesič

Postup spracovania: Suroviny spracovať na homogénne cesto a nechať poriadne vychladnúť. Krehké cesto rozvalkať na hrúbku 3 mm, vykrojiť požadované čísla a piecť.

Teplota pečenia: 190 – 200 °C

Doba pečenia: 10 – 15 minút, v závislosti na veľkosti

Vanilkovo-ovocný krém:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,300 kg
Šľahačka	0,750 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
GRANATAPFEL/ERDBEERE	0,050 kg
Mlieko	0,750 l
Hmotnosť spolu	1,850 kg

Doba šľahania: 1 minúta

Postup spracovania:

Všetky přísady spolu vyšľahať pri vysokej rýchlosti. Vychladené cesto potrieť vanilkovo-ovocným krémom, navrstviť na seba a dekorovať podľa želania.