

CONGRATULATION

Orechové krekery s IREKS SEEDS & GRAINS



Orechové krekery:

IREKS SEEDS & GRAINS	10,000 kg
BACKEXTRAKT	0,800 kg
Mandle, blanširované	2,500 kg
Vlašské orechy sekané	1,000 kg
Lieskové oriešky sekané	2,500 kg
Soľ	0,220 kg
Voda, cca.	9,500 l
Hmotnosť spolu	26,520 kg

Doba miesenia:	10 minút, pomaly
Teplota cesta:	27 °C – 28 °C
Odležanie:	10 minút
Navážka:	0,800 kg (na plech 80 cm x 60 cm)
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	krekery
Teplota pečenia:	140 °C, s otvoreným odťahom
Doba pečenia:	cca. 60 minút (teplota jadra: 98 °C)
Postup spracovania:	Po vymiesení cesto rozváľať medzi dvomi papiermi na pečenie na hrúbku 2,6 mm. Pomocou vykrajovačky vykrojiť kúsky s priemerom 5 cm. Následne posypať požadovaným toppingom a piecť s otvoreným odťahom.

Avokádový krém:

Avokádo	0,200 kg
Mascarpone	0,050 kg
Limetková šťava	p.p.
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
<hr/> Hmotnosť spolu	0,250 kg

Postup spracovania: Avokádo rozpoliť, odstrániť kôstku a lyžicou oddeliť dužinu od šupky. Pridať mascarpone a vidličkou popučiť na pyrė. Dochutiť limetkovou šťavou, soľou a korením.

Množstvo na 10 kusov:

Orechové krekerky	30 kusov
Avokádový krém	0,250 kg
Hruška, plátky	0,150 kg
Maliny	0,150 kg
Prošuto	10 plátkov
BACKEXTRAKT	0,015 kg
Jedlé kvety	0,005 kg
Praskajúci prášok	0,010 kg