

CONCERT

Špeciálna mäkká žemľa s SWEET AMIGO



Špeciálna mäkká žemľa:

Pšeničná múka	7,700 kg
SWEET AMIGO	2,300 kg
SOFTFRESH EXTRA	0,100 kg
Maslo	0,400 kg
Cukor	0,400 kg
Soľ	0,200 kg
Droždie	0,500 kg
Voda, cca.	5,100 l
Hmotnosť spolu	16,700 kg

Doba miesenia:	3 + 8 minút
Teplota cesta:	26 °C – 28 °C
Odležanie:	cca. 10 minút
Navážka:	2,000 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	cca. 15 minút
Spracovanie:	okružle
Kysnutie tvar. cesta:	60 – 90 minút
Teplota pečenia:	cca. 250 °C
Doba pečenia:	10 – 12 minút
Postup pečenia:	Po odležaní cesto rozdeliť do bochníkov a nechať kysnúť. Následne bochníky zaobliť, poukladať na plech a nechať kysnúť. Po vykysnutí potrieť vajíčkcom a piecť.

Šalát z červenej kapusty:

Červená kapusta	0,300 kg
Liehový ocot	0,035 kg
Rastlinný olej	0,020 kg
Cukor	p.p.
Cibuľové korenie, granulované	p.p.
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,355 kg

Postup spracovania: Červenú kapustu nastrúhať na tenké pásiky. Primiešať ocot, olej, cukor, cibuľu granulovanú a dochutiť soľou a korením. Nechať odležať cca. 1 hodinu.

Biela klobása „Weißwürste“ vyprážaná:

Biela klobása „Weißwürste“	10 kusov
Pšeničná múka	p.p.
Vaječná zmes	p.p.
Kukuričné lupienky	p.p.
Maslo	p.p.

Postup spracovania: „Weißwürste“ olúpať a pozdĺžne prekrájať na polovicu. Následne obaliť v múke, vajíčku a v kukuričných lupienkoch, ktoré dobre vtlačíme. Maslo nechať zahriať na nepriľnavej panvici. Biele klobásy opieť z oboch strán do zlato-hneda.

Burgerová omáčka:

Kokosové pyré	0,030 kg
Skyr	0,110 kg
Kyslá smotana	0,100 kg
Citrónová tráva mletá	0,010 kg
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,250 kg

Postup spracovania: Všetky ingrediencie vymiešať do krému.

Šalát z čiernej fazule:

Čierna fazuľa	0,150 kg
Ocot balsamico, Bianco	0,030 kg
Olivový olej	0,020 kg
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,200 kg

Postup spracovania: Čierne fazule namočiť cez noc do studenej vody. Potom vodu zliať a napustiť čerstvú. Uvariť podľa inštrukcii na obale. Po vychladnutí marinovať octom balsamico, olivovým olejom, dochutiť soľou a korením.

Množstvo na 10 kusov:

Mäkká žemľa	10 kusov
Šalát z červenej kapusty	0,350 kg
Batátové chipsy	0,200 kg
Biela klobása „Weißwürste“, vyprážaná	10 kusov
Burgerová omáčka	0,250 kg
Šalát z čiernej fazule	0,150 kg
Rukola	0,050 kg