

CONFECTIONERY

Sušienky s rozmarínom a bielou čokoládou s MELLA-COOKIES



Sušienky s rozmarínom a bielou čokoládou:

MELLA-COOKIES	1,000 kg
Maslo	0,350 kg
Rozmarín, mletý	0,002 kg
Voda, cca.	0,070 l
Kúsky čokolády, bielej	0,150 kg
Kešu orechy	0,100 kg
Soľ hrubozrnná	0,005 kg
<hr/>	
Hmotnosť spolu	1,677 kg

Doba miesenia:	Všetky temperované prísady, okrem kúskov čokolády, vymiesiť do homogénneho cesta. Postupne ku koncu pridať kúsky čokolády.
Navážka:	0,075 kg
Teplota pečenia:	200 °C
Doba pečenia:	cca. 10 minút
Postup spracovania:	Pomocou naberačky na zmrzlinu rozdeliť cesto na kúsky. Nahrubo nasekať kešu orechy a zmiešať s hrubozrnnou soľou. Kúsky cesta uložiť na plech vystlaný papierom na pečenie, posypať orechmi a soľou a piecť.

Pena z kozieho syra:

Šľahačka	0,750 kg
Kozí syr smotanový	0,090 kg
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
<hr/> Hmotnosť spolu	0,840 kg

Postup spracovania: Šľahačku vyšľahať do tuha a kozí syr vytrepať. Šľahačku opatrne vmiešať do masy z kozieho syru a dochutiť soľou a korením.

Slaný karamel:

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL	0,300 kg
Soľ hrubozrnná	0,010 kg
<hr/> Hmotnosť spolu	0,310 kg

Postup spracovania: Ohriať DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL a zmiešať so soľou.

Množstvo na 10 kusov:

Sušienky	20 kusov
Figy	10 kusov
Pena z kozieho syra	0,840 kg
Slaný karamel	0,310 kg