

CONGRATULATION

Krakersy orzechowe z IREKS SEEDS & GRAINS



Krakersy orzechowe:

IREKS SEEDS & GRAINS	10,000 kg
BACKEXTRAKT	0,800 kg
Migdały, słupki	2,500 kg
Orzechy włoskie siekane	1,000 kg
Orzechy laskowe, siekane	2,500 kg
Sól	0,220 kg
Woda, ok.	9,500 l
Ciężar	26,520 kg

Czas miesienia: 10 minut, wolno

Temperatura ciasta: 27 °C – 28 °C

Leżakowanie: 10 minut

Naważka: 0,800 kg (forma 80 cm x 60 cm)

Fermentacja wstępna: brak

Obróbka: krakersy

Temperatura wypieku: 140 °C, z otwartym cugiem

Czas wypieku: ok. 60 minut (temperatura w środku: 98 °C)

Wskazówki przygotowania: Po wymieszaniu ciasto rozwałkować między dwoma warstwami papieru do pieczenia na grubość 2,6 mm. Wyciąć okrągłe placki o średnicy 5 cm. Posypać wedle życzenia i piec z otwartym cugiem.

Krem z awokado:

Awokado	0,200 kg
Mascarpone	0,050 kg
Sok z limonki	q.s.
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.
Ciężar	0,250 kg

Wskazówki przygotowania: Awokado przekroić na pół, wyjąć pestkę oraz wydrążyć miąższ. Do miąższu dodać mascarpone i wymieszać. Doprawić sokiem z limonki, pieprzem i solą.

Ilość na 10 sztuk:

Krakersy	30 sztuk
Krem z awokado	0,250 kg
Plastry gruszeki	0,150 kg
Maliny	0,150 kg
Szynka parmeńska	10 plastrów
BACKEXTRAKT	0,015 kg
Kwiaty jadalne	0,005 kg
Strzelająca posypka	0,010 kg