



Vă inspirăm cu rețete noi de
Cofetărie și Brutărie



Rețete Brutărie

Croquette cu cereale și semințe



Ingrediente	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	1500
Apă	60	600	900
Sare	2	20	30
O-tentic Durum	4	40	60
Softgrain Ancient Grains	20	200	300
Total aluat		1860	2790

Metoda de lucru

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	25°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se întinde până la grosimea de 6 mm. Foaia de aluat se porționează în bucăți dreptunghiulare cu lățimea de 10 cm și lungimea de 8 cm (+/- 140 g). Se rulează fiecare dreptunghi și se modelează sub formă de baghete.
Dospire finală	90 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Decorare înainte de coacere	Se dau trei creștături.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere °C	230°C, cuptor vatră
Timp de coacere	14 - 16 minute

Croquette cu piper



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	1500
Apă	60	600	900
Sare	2	20	30
Piper	0.6	6	9
O-tentic Durum	4	40	60
Total aluat		1666	2499

Metoda de lucru

Malaxare	4 min. lent + 6 min. rapid
Temperatură aluat	25°C
Relaxare	10 minute în folie, la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18°C
Modelare	Se întinde până la grosimea de 6 mm. Foaia de aluat se porționează în bucăți dreptunghiulare cu lățimea de 16 cm și înălțimea de 19 cm (+/- 280 g). Se rulează fiecare dreptunghi și se modelează sub formă de baghete.
Dospire finală	90 min. la 30 - 35°C, umiditate 75- 80%
Decorare înainte de coacere	Se dau cinci creștături.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere °C	230°C, cuptor vatră
Timp de coacere	18 minute

Chifle rustice cu spanac



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	1500
Apă	34	340	510
Spanac	28	280	420
Semințe de chia	5	50	75
Sare	2	20	30
Usturoi	1	10	15
O-tentic Durum	4	40	60
Soft'r Intens Short Bite	1	10	15
Total aluat		1750	2625
Cantitate aluat /Bucată în grame			90
Cantitate/Bucăți		19	29

Metoda de lucru

Peste cantitatea de spanac (420g) se adaugă 200ml apă și se blendează. Semințele de chia se hidratează în cantitate dublă de apă caldută înainte de malaxare.

Malaxare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	2700 g pe mașina de modelat (30 buc de 90 g). Se pun la dospit cu închizătura în jos, după ce au fost date prin făină.
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se întorc înainte de coacere
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	250°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	10 - 13 minute

Chifle soft cu roșii și busuioc



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	1500
Apă	21	210	315
Suc de roșii	46	460	690
Ulei de măsline	5	50	75
Sare	2	20	30
Busuioc	0.4	4	6
Piper negru măcinat	0.6	6	9
O-tentic Durum	4	40	60
Soft'r Intens Short Bite	1	10	15
Total aluat		1800	2700
Cantitate aluat / Bucată în grame			90
Cantitate/Bucăți		20	30

Metoda de lucru

Malaxare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	2700g pe mașina de modelat (30 buc de 90 g). Se pun la dospit pe tavă de copt, se apasă fiecare bucată pentru aplatizare.
Dospire finală	60 minute la 30° C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se ung cu Sunset Glaze CL (dilutie 20% cu apă).
Coacere	Fără abur
Temperatură de coacere °C	250°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	10 - 13 minute

Ciabatta - cu ovăz încolțit

Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	90	900	3600
Făină integrală	10	100	400
Apă	70	700	2800
Drojdie	2.5	25	100
Sare	2	20	80
Sproutgrain Oat	40	400	1600
Sapore Rinaldo	15	150	600
Tigris Gold CL Fresh	0.3	3	12
Total aluat		2298	9192
Cantitate aluat / Bucată în grame			380
Cantitate/Bucăți		6	24

Metoda de lucru

Malaxare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	20 minute
Predospire	90 min temperatură ambientală
Divizare	360 g - ciabatta. Aluatul așezat pe un pat consistent de făină se divizează în fitile, apoi în bucăți la gramajul dorit și se întorc, astfel încât tăietura să fie în sus și pe mijloc.
Dospire finală	35-40 min temperatură ambientală.
Decorare înainte de coacere	Se întorc înainte de coacere
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	240 - 250°C, cuptor pe vatră.
Timp de coacere	20 minute



Cozonac cu nucă însiropat



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	2000
Apă	25	250	500
Zahăr	23	230	460
Ouă	20	200	400
Drojdie	11	110	220
Lapte praf	2	20	40
Sare	1	10	20
Cozonac Madre	10	100	200
Mimetic Primeur 10% Butter	8	80	160
Total aluat		2000	4000
Cantitate aluat / Bucată în grame			350
Cantitate/Bucăți		5	11

Umplutură

Tegral Walnut Filling	100	1000	1500
Apă	44	440	660
Cacao	4	40	60
		1480	2220

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	30 - 32°C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	350 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute
Modelare	Aluatul se întinde foaie de circa 0,5 cm grosime, se întind 200 g de umplutură pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil. Fitilul se taie pe lung după care se împletesc cele două fitile.
Dospire finală	75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%
Coacere	Fără abur
Temperatura de coacere °C	180°C, cuptor pe vatră.
Timp de coacere	34 - 38 minute

Se amestecă Tegral Walnut Filling cu apă și cacao, se lasă 15-20 minute pentru hidratare.

Tips & Tricks

După coacere, se însiropează fiecare cozonac cu 40 g de sirop, aplicat prin pensulare. Pentru sirop, amestecăm cantități egale de zahăr și apă pe care le aducem la punctul de fierbere. După răcire, se adaugă esență de rom după gust.

Cozonac marmorat

Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	2000
Apă	25	250	500
Zahăr	23	230	460
Ouă	20	200	400
Drojdie	11	110	220
Lapte praf	2	20	40
Sare	1	10	20
Cozonac Madre	10	100	200
Mimetic Primeur 10% Butter	8	80	160
Total aluat		2000	4000
Cantitate aluat / Bucată în grame			350
Cantitate/Bucăți		5	11

Umplutură

Dolce Nero	100	1000	1400
Apă rece	20	200	280
		1200	1680

Se amestecă **Dolce Nero** cu apă și se amestecă până obținem o cremă consistentă. Se întinde crema între două foi de copt unse cu ulei și se obține o placă dreptunghiulară. Pentru fiecare bucată de aluat (350 g) se adaugă 150 g de umplutură **Dolce Nero**.

Metoda de lucru

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	30 - 32°C
Relaxare	10 minute
Laminare cu umplutură	Aluatul se întinde la mașina de turat până la grosimea de 10 mm. Pe mijlocul bucății de aluat în formă dreptunghiulară se așează placa de umplutură. Capetele aluatului se împăturesc peste umplură. Se întinde până la grosimea de 8 mm și se împăturește de două ori în trei.
Modelare	Aluatul se întinde la mașina de turat în formă dreptunghiulară cu lățimea de 40 cm. Se împarte în două pe lungime(20 cm) după care se împarte în 11 ștraifuri egale pe lățimea foi de aluat. Se pun două ștraifuri de aluat unul peste celălalt și se răsucesc. Se așează în tăvile de copt.
Dospire finală	75 – 90 min la 35°C, umiditate relativă 70-80%
Coacere	Fără abur
Temperatura de coacere °C	180°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	34 - 38 minute

Glasare și decorare

După răcire se pot glasa cu **Carat Coverlux Amber**. Se topește **Carat Coverlux Amber**, se aplică pe cozonci prin scufundarea suprafeței în glazură . Pe suprafața glasată se aplică migdale coapte (Amandes Effilées Grandes).



Pâine cu cereale încolțite

Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Easy Puravita Sprouted Grains 50-50 CL	50	500	1500
Făină 650	50	500	1500
Apă	60	600	1800
Drojdie	2	20	60
Total aluat		1620	4860
Cantitate aluat / Bucată în grame			600
Cantitate/Bucăți		2	8

Metoda de lucru

Malaxare	Se începe frământarea cu 56% din apă , 6 minute lent + 7 minute rapid. Restul de apă se adaugă în viteză a doua.
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	30 minute
Divizare și premodelare	600 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	30 minute
Forma finală	Rotundă
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează.
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	230 - 240°C, cuptor pe vatră.
Timp de coacere	25 - 28 minute



Pain à la coupe - Caise și stafide



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	3000
Apă	60	600	1800
Caise deshidratate	12	120	360
Stafide	12	120	360
Sare	2	20	60
Softgrain Multigrain	30	300	900
O-tentic Durum	4	40	120
Total aluat		2200	6600
Cantitate aluat / Bucată în grame			600
Cantitate/Bucăți		3	11

Metoda de lucru

Malaxare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	30 minute
Divizare și premodelare	600 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute
Forma finală	Se modelează pe lung.
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează cu făină de secară și se crestează de 3 ori.
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	240 - 230°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25 - 30 minute

Pâine cu secară încolțită



Ingrediente	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	3000
Apă	64	640	1920
Sare	2	20	60
Sproutgrain Rye	30	300	900
O-tentic Durum	4	40	120
Total aluat		2000	6000
Cantitate aluat / Bucată în grame		600	
Cantitate/Bucăți		3	10

Glazură tigru

Făină 350 g, sare 10 g, zahăr 20 g, ulei 30 g, drojdie 30 g, Sproutgrain Rye 150 g, apă 400 ml. Glazura se pregătește cu 20 de minute înainte.

Metoda de lucru

Malaxare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	600 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute
Forma finală	Se modelează pe lung. Înainte de dospire se aplică glazura și se înfăinează cu făină de secară.
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează cu făină de secară
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	230 - 240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 - 30 minute

Pâine franțuzească



Ingrediente	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	70	700	3500
Făină integrală	25	250	1250
Tărâțe	5	50	250
Apă	65	650	3250
Drojdie	2.5	25	125
Sare	2	20	100
Sapore Impressia	20	200	1000
Tigris Gold CL Fresh	0.3	3	15
Total aluat		1898	9490
Cantitate aluat / Bucată în grame		600	
Cantitate/Bucăți		3	15

Metoda de lucru

Malaxare	5 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	30 minute.
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund.
Dospire intermediară	20 minute
Forma finală	Ovală, modelare lejeră.
Dospire finală	40 - 50 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează pe lung.
Coacere	Cu abur.
Temperatura de coacere °C	230 - 240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 -30 minute

Pâine rustică cu cartofi și maia



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	95	950	3800
Făină integrală	5	50	200
S500 CL Fresh	0.3	3	12
Intens Freshness 11	0.5	5	20
Sapore Oracolo Tempo	15	150	600
Molderator	0.5	5	20
Fulgi de cartof	5	50	200
Drojdie	2.5	25	600
Gris de grâu	2	20	80
Sare	0.5	5	20
Zahăr	1.5	15	60
Total aluat		1278	5412
Cantitate aluat / Bucată în grame			1100
Cantitate/Bucăți		2	9

Metoda de lucru

Malaxare	5 min. lent + 7 min. rapid
Temperatură aluat	27-28°C
Relaxare	5 min
Divizare și premodelare	1100g, se premodeleaza rotund
Dospire intermediară	5 min.
Forma finală	franzela, se așează cu încheietura pe un decor 50/50 făina/tărâțe
Dospire finală	75 minute la 34° C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	se întoarce cu încheietura în sus înainte de coacere
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere °C	230°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	32 min

Pâine rustică la tavă



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	80	800	3200
Făină de secară integrală	20	200	800
Apă	58	580	2320
Zahăr	1	10	40
Argenta Soft	3	30	40
Drojdie	4.5	45	180
Easy Toast Fresh 21	6	60	240
Sproutgrain Rye	24	240	960
Total aluat		1965	7780
Cantitate aluat / Bucata in grame			600
Cantitate/Bucati		3	12

Metoda de lucru

Malaxare	5 min. lent + 8 min. rapid
Temperatura aluat	28°C
Predospire	30minute
Divizare si premodelare	4 x 160 g se premodeleaza rotund
Dospire	75 minute
Decorare inainte de coacere	Se înfăinează și se crestează
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere °C	240 °C , cuptor pe vatra
Timp de coacere	25 - 28 minute

Tips & Tricks

Jumatate din cerealele încolțite se adaugă la începutul frământării și jumătate în ultimele minute de frământare.

Pave cu cartofi și grâu încolțit

Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	92	920	1840
Făină de secară	8	80	160
Apă	55	550	1100
Drojdie	2.5	25	50
Sare	2	20	40
Sproutgrain Wheat	25	250	500
Sapore Rapsodia	20	200	400
Tigris Gold CL Fresh	0.3	3	6
Total aluat		2048	4096
Cantitate aluat / Bucata in grame			480
Cantitate/Bucati		4	8

Metoda de lucru

Malaxare	5 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	28°C
Predospire	60-75 min la temperatură ambientală în vas de plastic.
Divizare/Modelare	Aluatul se așează pe un pat consistent de făină și se divizează în bucăți pătrate de 480 g.
Dospire finală	30-40 min la temperatură ambientală
Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat și se crestează în X.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 - 240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25 - 28 minute



Pan Pugliese



Ingrediente	%	g	Cantitatea dorită/g
O-tentic Tutto Pugliese	100	1000	3000
Apă	80	800	2400
Total aluat		1800	5400
Cantitate aluat / Bucată în grame			600
Cantitate/Bucăți		3	9

Metoda de lucru

Malaxare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	30 minute
Divizare și premodelare	600 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	30 minute
Forma finală	Se modelează pe lung.
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează .
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	240 - 230°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25 - 30 minute

Baghetă cu fibre

Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Tegral Puravita Fibre +	100	1000	3000
Apă	55	550	1650
O-tentic Durum	4	40	120
Total aluat		1590	4770
Cantitate aluat / Bucată în grame			200
Cantitate/Bucăți		7	23

Metoda de lucru

Malaxare	Se începe frământarea cu 45 % din apă, 6 minute lent + 5 minute rapid. Restul de apă se adaugă în viteză a doua.
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	30 minute
Divizare și premodelare	200 g se premodelează pe lung
Dospire intermediară	20 minute
Forma finală	Demi baghetă
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează de două ori.
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	230 - 240°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	15 - 18 minute



Baton cu fibre & fructe



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Puravita Fruit & Fibre Break	100	1000	3000
Apă	45	450	1350
Drojdie	2.5	25	75
Mimetic Primeur 10 % Butter	3	30	90
Total aluat		1505	4515
Cantitate aluat / Bucată în grame			200
Cantitate/Bucăți		7	22

Metoda de lucru

Malaxare	6 minute lent + 5 minute rapid.
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	10 minute
Divizare	110 g
Forma finală	Se întinde aluatul la grosimea de 1,6 cm și se vor tăia bucăți dreptunghiulare de 7/ 8 cm (110 g). Se ung cu Sunset Glaze CL și se aplică Decor Grains. Se apasă cu gripca pe mijloc.
Dospire finală	60 minute la 30° C, 75 - 80% RH
Coacere	Cu puțin abur
Temperatură de coacere °C	240 - 250°C, cuptor pe vatră.
Timp de coacere	9 - 12 minute

Demi-baghete cu secară încolțită cu turmeric și stafide



Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	1500
Apă	70	700	1050
Stafide	12	120	180
Turmeric	0.4	4	6
Sare	2	20	30
Sproutgrain Rye	12	120	180
O-tentic Durum	4	40	60
Soft'r Intens Short Bite	1	10	15
Total aluat		2014	3021
Cantitate aluat / Bucata in grame			90
Cantitate/Bucati		22	33

Metoda de lucru

Malaxare	4 minute lent + 8 minute rapid
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	2100 g pe mașina de modelat chifle (30 buc de 90 g)
Dospire intermediară	10 minute
Forma finală	Mini baghete cu capetele ascuțite
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează pe lungime
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	250°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	10 - 13 minute

Chifle de burger cu făină de leguminoase



Ingrediente	%	g	Cantitatea dorită/g
Tegral Puravita Pulses CL	100	1000	3000
Apă	65	650	1950
Zahăr	4	40	120
Drojdie	2	20	60
Mimetic Primeur 10% Butter	3	30	90
Intens Freshness 11	0.8	8	24
Total aluat		1748	5244
Cantitate aluat / Bucată în grame			90
Cantitate/Bucăți		19	58

Metoda de lucru

Malaxare	10 minute lent + 4 minute rapid.
Temperatură aluat	26°C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	2700 g pe mașina de modelat (30 buc de 90 g). Se pun la dospit pe tavă de copt, se apasă fiecare bucată pentru aplatizare.
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Decorare înainte de coacere	Se ung cu Sunset Glaze CL (dilutie 20 % cu apă) și se aplică Decor Grains .
Temperatură de coacere °C	240 - 250°C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	10 - 12 minute

Pâine la tavă cu făină de leguminoase

Ingrediente

	%	g	Cantitatea dorită/g
Tegral Puravita Pulses CL	100	1000	3000
Apă	60	600	1800
Drojdie	2.5	25	75
Intens Freshness 11	0.8	8	24
Total aluat		1633	4899
Cantitate aluat / Bucată în grame			300
Cantitate/Bucăți		5	16

Metoda de lucru

Malaxare	6 minute lent + 5 minute rapid.
Temperatură aluat	26 - 28°C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	300 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute
Forma finală	Pâine la tavă, se aplică Decor Grains pe toată suprafața și se crestează de trei ori.
Dospire finală	60 minute la 30°C, 75 - 80% RH
Coacere	Cu abur
Temperatură de coacere °C	230 - 240°C, cuptor pe vatră.
Timp de coacere	25 - 28 minute





Rețete Cofetărie

Amber Banana

Ingrediente

- 1. Blat
- 2. Crèmeux
- 3. Mousse
- 4. Cremă Decor
- 5. Decor

Blat

Tegral Satin Cream Cake CL	330 g
Ouă	115 g
Ulei	100 g
Apă	100 g
Scorțișoară + Nucșoară	3 g

Crèmeux

Banane	150 g
Suc de lămâie	10 g
Zahăr	20 g
Gălbenuș	60 g
Gelatină	1 g
Unt	40 g
Carat Coverlux Amber	60 g

Mousse

Lapte	300 g
Galbenuș	120 g
Gelatină	15 g
Carat Coverlux Amber	320 g
Passionata	400 g

Cremă Decor

Whippak	200 g
Carat Coverlux Amber	400 g

Decor

Carat Coverlux Amber	QS
----------------------	----

Asamblare

La baza paharului se pun cubulețe de blat, se adaugă crema de banane, apoi se pune mousse-ul . Se pune la rece pentru câteva ore până se setează.
Se fac aveline cu ajutorul unui șprîț des. Se decorează cu elemente de ciocolată realizate cu **Carat Coverlux Amber**.

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta.
Se întinde într-o tavă de 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

Mod de lucru

Se pasează bananele împreună cu sucul de lămâie și se pun pe foc amestecând continuu. Se pun peste gălbenuș și se mai țin puțin pe foc amestecând să nu se prindă. Se adaugă gelatina și **Carat Coverlux Amber**. După răcire (40°C) se adaugă untul și se emulsificază.

Mod de lucru

Se fierbe laptele, se adaugă peste gălbenuș și se continuă fierberea până la 85°C. Se adaugă gelatina hidratată în apă rece și se toarnă peste **Carat Coverlux Amber**. Când compoziția va ajunge la 30°C se încorporează **Passionata** semi-bătută.

Mod de lucru

Se realizează un ganache care se lasă la setat peste noapte. Ganache-ul se spumează și se fac aveline deasupra.



Compoziție

1. Blat
2. Orange crémeux
3. Mousse Amber Noisette
4. Glazură velvet
5. Glazură de ciocolată
6. Biscuit de cacao

Blat

Tegral Dark Moist Cake	500 g
Ouă	200 g
Ulei	200 g
Apă	100 g

Orange crémeux

Frișcă 35%	125 g
Lapte	125 g
Gălbenuș	50 g
Zahăr	20 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	125 g
Răzătură de portocală	5 g
Lichior de portocale Cointreau	15 g

Mousse Amber Noisette

Frișcă 35% (1)	150 g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	45 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	300 g
Gelatină	3,5 g
Friscă 35 % (2)	260 g

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde într-o tavă de 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

Mod de lucru

Se fierbe laptele cu frișca, se adaugă peste gălbenușul amestecat cu zahărul, apoi se continuă fierberea până la 85°C. Compoziția rezultată se adaugă peste **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**. Se amestecă până la topirea ciocolatei, apoi se adaugă răzătura de portocale și lichiorul. Se toarnă în silicon și se congelează.

Mod de lucru

Gelatina se hidratează. Se aduce la punctul de fierbere prima parte de frișcă. Se adaugă **PatisFrance Praliné Noisette** și gelatina topită. Compoziția rezultată se adaugă peste ciocolata care în prealabil a fost topită separat. Când compoziția ajunge la temperatura de 38°C se adaugă frișca semi-bătută.





Glazură velvet

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	150 g
Belcolade PPP Cocoa Butter	150 g
Colorant galben	QS

Glazură de ciocolată

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	150 g
Ulei de măsline	50 g
Alune tocate	75 g

Biscuit de cacao

Tegral Dark Moist Cake	300 g
Ouă	100 g
Mimetic	75 g
Făină	220 g

Mod de lucru

Se topește ciocolata și untul de cacao și se adaugă colorantul.
Se aplică cu pistolul de compresor la temperatura de 40°C pe produsul congelat.

Mod de lucru

Se topesc ambele tipuri de ciocolată, se adaugă uleiul de măsline și alunele tocate.
Se folosește la 29°C.

Mod de lucru

Toate ingredientele se pun în bolul de la mixer și se amestecă la viteză mică, cu paleta până la formarea unui aluat omogen.
Aluatul se întinde la grosimea de 2 mm, apoi se lasă la rece jumătate de oră.
Se decupează discuri la dimensiunea dorită și se coc pe silicon perforat la temperatura de 150°C timp de 15-17 minute.

Bubble Minichoux

Compoziție

- 1. Coajă Choux
- 2. Crumble
- 3. Cremă

Coajă choux

Tegral Clara Ultra	500 g
Ulei	340 g
Apă (20°C)	870g

Crumble

Faină	210 gr
Zahăr	150 gr
Argenta Soft	150 gr

Cremă

Cremyvit Vanilla	200 g
Apă	500 g
Smoopees	80 g

Mod de lucru

Se mixează ingredientele la viteză mică timp de 1 min, apoi 5-6 min la viteză mare.

Regim de coacere:

- cuptor cu vatră: la 200°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.
 - cuptor convecție: la 170°C timp de 25 minute cu trapa închisă, apoi se continuă coacerea timp de 5 minute cu trapa deschisă.
- Coacerea se realizează FĂRĂ ABUR.

Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele și se obține un aluat. Se întinde foaie de 2 mm și se congelează înainte de decuparea discurilor ce se vor atașa pe fiecare choux.

Mod de lucru

Se amestecă **Cremyvit Vanilla** cu apă rece timp de 5 minute, apoi se încorporează **Smoopees**.



Cake-Cream Cornete



Compoziție

- 1. Aluat cornete
- 2. Cremă

Aluat cornete

Mimetic	100 g
Zahăr pudră	100 g
Albuș	100 g
Faină	100 g
Esență de vanilie	3 g

Cremă

Cremyvit Vanilla	200 g
Apă	500 g
Smoopees	80 gr

Mod de lucru

Se amestecă la paletă toate ingredientele până devine un aluat omogen. Compoziția se întinde pe foaie de silicon folosind un șablon.

Mod de lucru

Se amestecă **Cremyvit Vanilla** cu apă rece timp de 5 minute, apoi se încorporează **Smoopees**.

Chec de casă

Compoziție

1. Aluat

Decorare

Checurile se vor glasa cu **Carat Decorcrem Amber** sau **Carat Decorcrem Dark 520**. Se vor decora cu fulgi de migdale sau alte fructe uscate.

Aluat

Tegral Chec de Casă	1100 g
Apă	300 g
Ouă	350 g
Ulei	200 g

Mod de lucru

Se mixează premixul, ouale și apa la viteză mică 1 minut pentru amestecare și apoi 6-8 min la viteză mare pentru spumare. Se continuă mixarea la viteză mică încă 1-2 min, timp în care se încorporează uleiul.

Se toarnă în tăvi și se coace la 160-165°C timp de 40-45 min.
Umpluturi: cacao.



Cheesecake Blueberry Surprise

Compoziție

- 1. Blat
- 2. Crema de Blueberry

Blat

Tegral Satin Cream Cake CL	500 g
Făină	250 g
Ouă	175 g
Argenta Soft	125 g
Coajă de lămâie	3 g

Cremă de Blueberry

Starfruit Myrtille	300 g
Bavarois Neutre	100 g
Smoobees Blueberry	5 g
Deli Cheesecake	200 g
Passionata	600 g

Asamblare și decorare

Peste cremă se pun perlele de Smoobees Blueberry, apoi se toarnă deasupra Harmony Sublimo.

Mod de lucru

Se mixează **Tegral Satin Cream Cake CL** și ouăle la viteză mică, cu paleta mixerului, timp de 2 minute, se adaugă margarina (moale) și se continuă mixarea. Se încorporează făina treptat și se mixează până ce aluatul se desprinde de cuva mixerului. Se lasă la rece pentru ½ oră în folie de plastic. Aluatul se întinde și se coace. Se lasă la răcit, apoi se zdrobește și se amestecă cu unt topit. Se pune la baza paharului.

Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele. La final se încorporează **Smoobees Blueberry** și **Passionata** bătută. Compoziția se toarnă în pahar. Deasupra se pun perlele de **Smoobees Blueberry**.



Cheesecake Lemon Surprise

Compoziție

- 1. Blat
- 2. Cremă de lămâie

Blat

Tegral Satin Cream Cake CL	500 g
Făină	250 g
Ouă	175 g
Argenta Soft	125 g
Coajă de lămâie	3 g

Cremă de Lămâie

Starfruit Lemon	300 g
Bavarois Neutre	100 g
Smoopees Lemon	200 g
Deli Cheesecake	1000 g
Passionata	600 g

Asamblare și decorare

Peste cremă se pun perlele de **Smoopees Lemon**, apoi se toarnă deasupra **Harmony Sublimo**.

Mod de lucru

Se mixează **Tegral Satin Cream Cake CL** și ouăle la viteză mică, cu paleta mixerului, timp de 2 minute, se adaugă margarina (moale) și se continuă mixarea. Se încorporează făina treptat și se mixează până ce aluatul se desprinde de cuva mixerului. Se lasă la rece pentru ½ oră în folie de plastic. Aluatul se întinde și se coace. Se lasă la răcit, apoi se zdrobește și se amestecă cu unt topit. Se pune la baza paharului.

Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele. La final se încorporează **Smoopees Lemon** și **Passionata** bătută. Compoziția se toarnă în pahar. Deasupra se pun perlele de **Smoopees**.



Chocolate Mousse Sugar Reduced

Compoziție

- 1. Blat Sugar Reduced
- 2. Chocolate Mousse
- 3. Inserție
- 4. Glazură

Blat -SR

Tegral Satin Cream Cake Sugar Reduced	500 g
Ouă	175 g
Ulei	100 g
Apă	125 g
Scorțișoară + Nucșoară	3 g

Chocolate Mousse

Belcolade Selection Noir Sugar Reduced	140 g
Festypak(1)	380 g
Festypak(2)	500 g

Inserția de măr

Topfil Apple	400 g
Răzătură de portocală	QS
Scorțișoară	QS

Glazură

Belcolade Selection Noir Sugar Reduced	300 g
Festypak	500 g

Asamblare și decorare

La baza paharului se pun cubulețe de blat peste care se adaugă un strat de mousse. Se pune un strat din inserția cu mar, apoi încă un strat de mousse de ciocolată. După stabilizarea mousse-ului se toarnă un strat subțire de glazură. Se decorează cu fructe.

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde într-o tavă de 60/40 și se coace la 180°C timp de 10 minute.

Mod de lucru

Se aduce la punctul de fierbere crema vegetală **Festypak** (1) și se toarnă peste ciocolată. Se amestecă până la topirea completă. Se încorporează a doua parte de **Festypak** semi-bătută amestecând lejer cu spatula.

Mod de lucru

Se amestecă **Topfil Apple** cu răzătura de portocală și scorțișoară.

Mod de lucru

Se aduce la punctul de fierbere **Festypak** și se toarnă peste ciocolată. Se amestecă până la topirea completă.



Coco Exotique

Compoziție

- 1. Cocos Macarons
- 2. Jeleu de mango
- 3. Mousse Citron/Ginger

Cocos Macarons

Patis'Macaron	500 g
Apă	100 g
Cocos	30 g

Jeleu de mango

Classic Maracuja	QS
Cuburi de mango (proaspăt)	400g
Zahăr	50g
Apă (1)	70 g
Gelatină	10g
Apă (2)	48g
Miroir Glassage Neutre	100g
Frunze de coriandru (proaspăt)	5g
Oțet	8g

Mousse Citron/Ginger

Passionata	250g
Lapte	100g
Lemongrass	3
Ghimbir	15g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	520g
Gelatină	8g
Apă	48g
Passionata	500g
Oțet	8g

Asamblare și decorare

La baza paharului se pune Jeleul de mango, apoi se adaugă un biscuit de macarons.
Se adaugă mousse-ul și se lasă la rece până se stabilizează.
Deasupra se pune un strat de **Miroir Glassage Neutre** și se decorează cu un macarons.

Mod de lucru

Se mixează **Patis’Macaron** cu apă timp de 6 minute, la viteză mare. Se toarnă forme de dimensiunea dorită pe o tavă dublată, acoperită cu o foaie de silicon. Se usucă la 50°C, timp de 25 minute, după care se coc timp de 18-20 minute la 120°C (cu trapa deschisă).
Se presară cocos pe deasupra.

Mod de lucru

Gelatina se hidratează în apă rece(2).
Classic Maracuja, cuburile de mango, apa și zahărul se fierb timp de 3 minute. Se adaugă gelatina hidratată. Se adaugă câteva frunze proaspete de coriandru, oțetul și **Miroir Glassage Neutre**.

Mod de lucru

Se spumează ușor 500 g de **Passionata**. Se hidradează gelatina în apă rece. Se fierb **Passionata** și laptele în care se pun la infuzat timp de 30 minute ghimbirul și lemongrass-ul. Se strecoară și se adaugă peste ciocolată. Se adaugă și gelatina hidratată. Când ganache-ul ajunge la temperatura de 32°C se încorporează Passionata semi-bătută.



Cro'clair Lemon

Compoziție

- 1. Aluat foietaj
- 2. Cremă de lămâie
- 3. Decor

Aluat foietaj

Făină 480	1000 gr
Apă rece	500 ml
Drojdie	50 gr
Zahăr	100 g
Easy Croissant	150 g
Mimetic Primeur 10% unt	50gr

Laminare aluat

Mimetic Primeur 10%unt	350gr/ 1kg aluat
------------------------	------------------

Crema de lămâie

Cremyvit Vanilla	1000 gr
Apă	400 gr
Deli Citron	280 gr
Whippak	280 gr

Decor

Albuș	300 gr
Zahăr	600 gr

Mod de lucru

Frământare 4 minute lent și 4 minute rapid.
Temperatura aluatului de max. 21°C.
Relaxare aluat timp de 30 minute în folie, la rece.

Mod de lucru

Pe mijlocul bucății de aluat laminat în formă dreptunghiulară se așează margarina. Capetele aluatului se împăturesc peste margarină.

Laminare

Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 3 (simple) succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.

Relaxare 30 minute la rece.

Laminare

Se laminează, se pliază în 3, se laminează din nou la grosimea dorită pentru aplicație.

Mod de lucru

Se amestecă **Cremyvit Vanilla** cu apă rece 1 min la viteză mică, apoi se mixează 5 min la viteză mare, până se obține o cremă omogenă. Se adaugă **Deli Citron**, iar apoi se încorporează **Whippak** semi-bătută.

Mod de lucru

Albușul împreună cu zahărul se amestecă pe baie de abur până la topirea completă a zahărului, apoi se spumează până se obține o bezea lucioasă și fină, cu care se decorează prăjitura.



Cro'clair Orange

Compoziție

- 1. Aluat foietaj
- 2. Cremă de portocale
- 3. Decor

Aluat foietaj

Făină 480	1000 g
Apă rece	500 ml
Drojdie	50 g
Zahăr	100 g
Easy Croissant	150 g
Mimetic Primeur 10% unt	50 g

Laminare aluat

Mimetic Primeur 10%unt	350gr/ 1kg aluat
------------------------	------------------

Crema de portocală

Whippak	1L
Coajă de portocală	10 g

Decor

Carat Decorcrem White	1L
-----------------------	----

Mod de lucru

Frământare timp de 4 minute lent și 4 minute rapid.
Temperatura aluatului de max. 21°C.
Relaxare aluat timp de 30 minute în folie, la rece.

Mod de lucru

Pe mijlocul bucății de aluat laminate în formă dreptunghiulară se așează margarina. Capetele aluatului se împăturesc peste margarină.
Laminare
Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 3 (simple) succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.
Relaxare timp de 30 minute la rece.
Laminare
Se laminează, se pliază în 3, se laminează din nou la grosimea dorită pentru aplicație.

Mod de lucru

Răzătura de portocală se amestecă cu **Whippak** și se lasă la infuzat peste noapte. Înainte de spumare se strecoară coaja de portocală.

Mod de lucru

Pe suprafața prăjiturii se toarnă aveline cu duiul și se lasă la rece până se întăresc. Se topește **Carat Decorcrem White** și se glasează suprafața prăjiturii.



Cro'clair Red Fruit

Compoziție

- 1. Aluat foietaj
- 2. Cremă de fructe roșii
- 3. Decor

Aluat foietaj

Făină 480	1000 g
Apă rece	500 ml
Drojdie	50 g
Zahăr	100 g
Easy Croissant	150 g
Mimetic Primeur 10% unt	50g

Laminare aluat

Mimetic Primeur 10%unt	350gr/ 1kg aluat
------------------------	------------------

Crema de lămâie

Cremyvit Vanilla	1000 g
Apă	400 g
Starfruit Red Fruits	210 g
Whippak	140 g

Decor

Carat Coverlux White	QS
Colorant hidrosolubil roșu	QS
Fructe proaspete	

Mod de lucru

Frământare timp de 4 minute lent și 4 minute rapid.
Temperatura aluatului de max. 21°C.
Relaxare aluat timp de 30 minute în folie, la rece.

Mod de lucru

Pe mijlocul bucății de aluat laminate în formă dreptunghiulară se așează margarina. Capetele aluatului se împăturesc peste margarină.

Laminare

Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 3 (simple) succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.

Relaxare timp de 30 minute la rece.

Laminare

Se laminează, se pliază în 3, se laminează din nou la grosimea dorită pentru aplicație.

Mod de lucru

Se amestecă **Cremyvit Vanilla** cu apă rece 1 min la viteză mică, apoi se mixează 5 min la viteză mare, până se obține o cremă omogenă. Se adaugă piureul de fructe roșii, iar apoi se încorporează **Whippak spumată**.

Mod de lucru

Se realizează tăblițe din ciocolată cuvertură și se decorează cu fructe proaspete.



Croissant

Ingrediente aluat

Făină 480	10 kg
Apă rece	5 l
Drojdie	500 g
Zahăr	1kg
Easy Croissant	1,5g
Mimetic Primeur (la frământare)	500 g

Ingrediente laminare

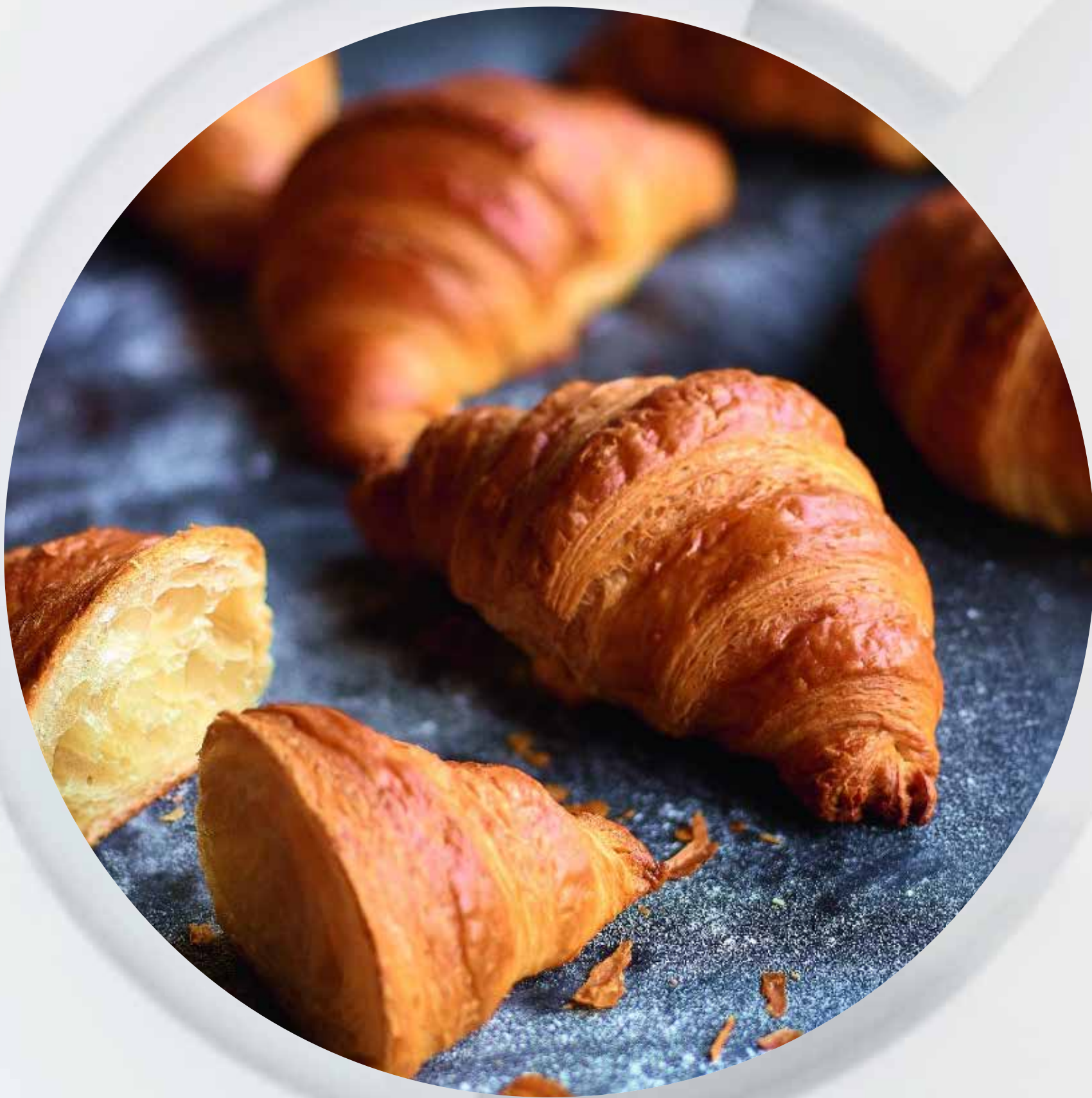
Mimetic Primeur 10 % unt	350 g\ 1 kg aluat
--------------------------	-------------------

Proces tehnologic

Frământare	4 minute lent și 4 minute rapid
Temperatura aluatului	max. 21°C
Relaxare aluat	30 minute în folie, la rece
Incorporarea margarinei	Cantitatea de margarină = ~35% din cantitatea de aluat Pe mijlocul bucății de aluat laminate în formă dreptunghiulară se așează margarina. Capetele aluatului se împăturesc peste margarină.
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 3 (simple) succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.
Relaxare	30 minute la rece
Laminare	Se laminează, se pliază în 3, se laminează din nou la grosimea dorită pentru aplicație.

Aplicații Croissant

Foaia de aluat se taie în formă de triunghiuri cu baza de 11 cm și înălțimea de 18cm. Se rulează fiecare triunghi, se așează pe tavă și se lasă la dospit timp de aprox. 90 minute, temperatura 28°C, umiditate relativă 85%. Se coc aprox. 18 minute la 210°C. Înainte de coacere, se ung cu **Sunset Glaze** pentru luciu. Se recomandă coacerea fără abur!



Fruity Sandwich Club

Compoziție

- 1. Blat
- 2. Cremă
- 3. Decor

Blat

Tegral Satin Wholegrain Cake	1000 g
Apă	250 g
Ouă	350 g
Ulei	200 g
Smookees Blueberry	200 g

Cremă

Starfruit Myrtille	125 g
Frișca 35%	60 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	420 g
Belcolade Cocoa Butter	50 g
Unt	50 g
Topfil Wild Blueberry 60%	200 g

Decor

Carat Coverlux White	1000 g
----------------------	--------

Asamblare și decorare

Se vor folosi trei foi de blat . Între ele se va pune strat subțire de cremă.
Prajitura se lasă la rece până se stabilizează, apoi se taie la dimensiunea necesară.
După porționare se vor glasa cu **Brillo Neutra**, apoi se vor aplica în lateral tăblițe din ciocolată realizate cu **Carat Coverlux White**.

Mod de lucru

Se amestecă toate ingredientele cu paleta timp de 4 minute, apoi se adaugă **Smookees Blueberry**.
Compoziția se împarte în 2 tăvi de 40/60 și se coace la 160°C timp de 10 minute.

Mod de lucru

Starfruit Myrtille și frișca se pun la fiert . Când ajung la punctul de fierbere se adaugă peste ciocolata albă și peste untul de cacao. Când compoziția ajunge la 35°C adăugăm untul și emulsifiem cu un blender.
Compoziția rezultată se amestecă cu **Topfil Wild Blueberry** 60%.

Mod de lucru

Se topește **Carat Coverlux White** și se întinde între două foi de plastic. Se lasă la setat, apoi se taie în funcție de dimensiunea dorită.
Tăblițele rezultate se lasă pentru câteva ore la frigider.
Se vor atașa în lateralul prăjiturilor care au fost în prealabil porționate.



Lemon Bubble Muffins

Compoziție

- 1. Aluat
- 2. Bezea

Blat

Tegral Satin Cream Cake CL	1000 g
Ulei	300 g
Ouă	350 g
Apă	225 g
Smoobees Lemon	300 g

Bezea

Albuș	400 g
Zahăr	800 g

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. La final se încorporează **Smoobees Lemon**. Se toarnă în chese de hârtie (110 g / chesă) și se coc la 160°C timp de aproximativ 30 de minute.

Mod de lucru

Se amestecă pe baie de aburi albușul cu zahărul și se ține până devine fierbinte. Se pune la mixer si se spumează până se obține o bezea cu consistența fermă.



Poppy Corn

Compoziție

- 1. Blat cu mac
- 2. Strat crocant
- 3. Cremă de ciocolată

Blat cu mac

Tegral Satin Cream Cake CL	750 gr
Ouă	265 gr
Ulei	225 gr
Apă	170 g
Mac	150 g

Strat crocant

Prali’Pop	1000 gr
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	400 g

Crema de ciocolată

Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	255 g
Whippak	1000 g

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. Se întinde într-o tavă de 60/40 și se coace la 160°C timp de aproximativ 15 minute.

Mod de lucru

Se topește ciocolata și se amestecă cu **Prali’Pop**. Se întinde pe suprafața blatului și se pune la rece.

Mod de lucru

Încălziți **Whippak** până la 60°C. Se adaugă ciocolata și se amestecă până obțineți o textură omogenă. Se lasă la frigider timp de 12 ore la 4-6°C, după care se spumează.



Sweety Burger

Compoziție

- 1. Blat cu cereale integrale
- 2. Caramel
- 3. Jeleu fructul pasiunii

Blat cu cereale integrale

Tegral Satin Wholegrain Creme Cake	1000 g
Ouă	350 g
Ulei	200 g
Apă	250 g

Crema de caramel

Deli Caramel	500 g
Gelatină	7.5 g
Arahide	300 g

Jeleu fructul pasiunii

Starfruit Passion Fruit	500ml
Zahăr	50 g
Gelatină	25g

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta. Se toarnă câte 40 de grame în cercuri cu diametrul de 7 cm și înălțimea de 3 cm, se pune tavă deasupra și se coc la 160°C, aproximativ 15 minute.

Mod de lucru

Se încălzește **Deli Caramel** la microunde (50°C). Gelatina hidratată se topește și se adaugă peste **Deli Caramel**. Se încorporează alunele, care în prealabil au fost puțin coapte.

Mod de lucru

Se încălzește piureul de fructul pasiunii cu zahărul și se amestecă până se topește zahărul. Se adaugă gelatina hidratată și se congelează. După congelare se taie în forme pătrate.



Tartă de fructe

Compoziție

1. Aluat
2. Cremă

Decorare

Tartele se vor decora cu fructe. Fructele vor fi acoperite cu un strat de **Harmony Classic Neutra**.

Aluat

Tegral Satin Cream Cake CL	500 g
Făină	250 g
Ouă	175 g
Argenta Soft	125 g

Cremă

Cremfil Ultim 2G Nuts	400 g
Whippak	100 g

Mod de lucru

Se mixează **Tegral Satin Cream Cake CL** și ouăle la viteză mică, cu paleta mixerului, timp de 2 minute, se adaugă margarina (moale) și se continuă mixarea. Se încorporează făina treptat și se mixează până ce aluatul se desprinde de cuva mixerului. Se lasă la rece pentru ½ oră în folie de plastic. Aluatul se așează în forma dorită și se coace 12 min la 160°C – cuptor cu convecție. Se lasă la răcit.

Mod de lucru

Se spumează **Cremfil Ultim 2G Nuts** împreună cu frișca și se toarnă în tartă.



Upgrains Cake

Compoziție

1. Chec
2. Glazură

Chec

Tegral Upgrains Cake	1000 g
Ouă	350 g
Ulei	100 g
Apă	350 g
Sprouted Grains Oat	185 g

Glazură

Carat Decorcrem Amber	QS
-----------------------	----

Mod de lucru

Se mixează toate ingredientele timp de 3 minute la viteză medie cu paleta.
Se toarnă în forma dorită și se coace la 160°C timp de aproximativ 15 minute.

Mod de lucru

Se topește **Carat Decorcrem Amber** și se glasează baza checului.

