

SEROWA FANTAZJA



DAWKOWANIE: 30%

ZASTOSOWANIE: Środek wypiekowy do produkcji
ciast serowych i tart owocowych.

RECEPTURA:

Ser/ Twaróg	0,50 kg
SEROWA FANTAZJA	0,40 kg
Mleko 3,2%	0,40 kg
Jaja	0,15 kg
Olej spożywczy	0,10 kg

RAZEM: 1,55 kg



WYTWARZANIE:

Wymieszać wszystkie składniki zgodnie z powyższą recepturą w ubijaczce cukierniczej na jednolitą masę,
Wylać w foremki wyłożone ciastem kruchym. Dodać owoce według uznania

Czas mieszania: (ubijaczka) : 2 minuty szybko

Czas pieczenia: 60 – 65 minut (dla 1 porcji)

Temperatura pieca: 180 st. C

KALKULACJA:

produkt	ilość (kg)	cena jednostkowa (zł)	wartość
Ser / Twaróg	0,50	9,00	4,50
SEROWA FANTAZJA	0,40	14,00	5,60
Mleko 3,2%	0,40	1,90	0,76
Jaja	0,15	4,00	0,60
Olej spożywczy	0,10	3,20	0,32

RAZEM KG: 1,55

RAZEM CENA: 11,78

Kilogram ciasta (zł): 7,60

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.