



Crumble s jablky

Receptura:

Drobenka:

VEGAN Mix

Margarine UNIWERSALNA 80%

Pšeničná mouka hladká světlá

Třtinový cukr

Voda pitná

630 g

330 g

180 g

70 g

80 g

Náplň:

Čerstvá jablka

Skořice mletá

525 g

3 g

Navážka:

1803,0 g

Receptura na množství:

15 ks

Teplota pečení:

190 °C

Doba pečení:

25 min

Drobenka:

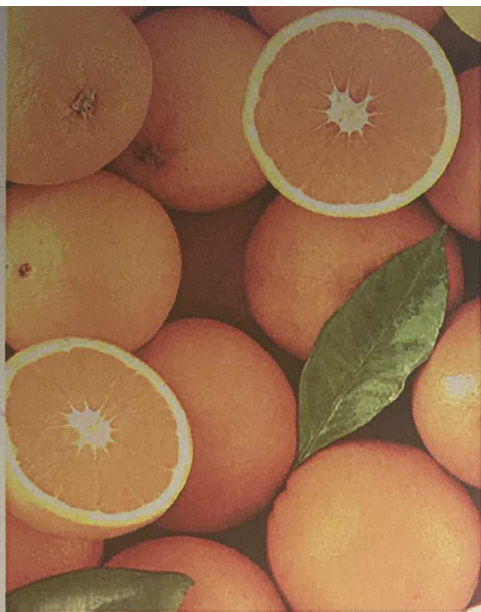
Všechny suroviny spojíme v kotli šlehačím stroje do konzistence drobenky.

Náplň:

Omytá jablka zbavíme jadřinců a rozkrájíme na kolečka (35 g / 1 ks)

Technologický postup:

Na dno kovové formičky (o průměru dna 8 cm a výšce 3 cm) dávkujeme 35 g drobenky a mírně utlačíme. Poté položíme kolíčko jablka, lehce posypeme skořicí, zasypeme další vrstvou drobenky (50 g / 1 ks) a znovu mírně utlačíme. Pečeme dozlatova.



Ořechovo-pomerančový řez

Navážka:	1495 g
Receptura na množství:	1 ks
Teplota pečení:	180 °C
Doba pečení:	25 - 30 min

Receptura:

Ořechový korpus:

VEGAN Mix	470 g
Voda pitná	235 g
Olej jedlý	175 g
Vlašské ořechy	165 g
Instantní káva	3 g

Náplň pomerančová:

MELLA FILLING Pomeranč	345 g
-------------------------------	--------------

Čokoládová poleva:

Čokoláda hořká IVORY 60 %	100 g
Veganský šlehačkový krém	70 g

Ořechový korpus:

Všechny suroviny spojíme a mícháme protlačkou při střední rychlosti stroje cca 4 minuty, do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme do dvou plechů s okrajem (20 x 30 cm), vyložených pečicím papírem (navážka 2 x 500 g).

Čokoládová poleva:

Čokoládu hořkou **IVORY 60%** spojíme s horkým veganským šlehačkovým krémem a důkladně promícháme.

Dohotovení:

Vychlazené korpusy spojíme 300 g pomerančové náplně **MELLA FILLING Pomeranč** a zbylou náplň zatřeme povrch řezu. Po vychlazení povrch potáhneme Čokoládovou polevou a po zatuhnutí krájíme na požadované kusy.



Crumble s jablky

Receptura:

Drobenka:

VEGAN Mix	630 g
Margarine UNIWERSALNA 80%	330 g
Pšeničná mouka hladká světlá	180 g
Třtinový cukr	70 g
Voda pitná	80 g

Náplň:

Čerstvá jablka	525 g
Skořice mletá	3 g

Navážka:	1803,0 g
Receptura na množství:	15 ks
Teplota pečení:	190 °C
Doba pečení:	25 min

Drobenka:

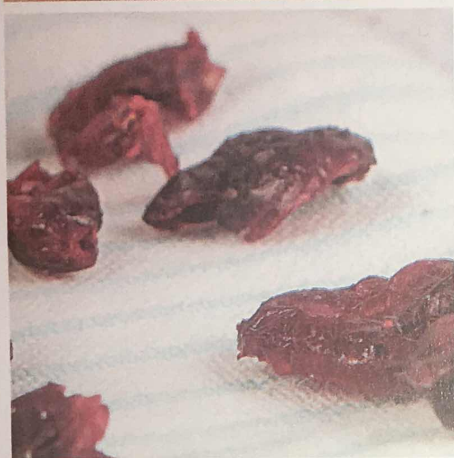
Všechny suroviny spojíme v kotli šlehačím stroje do konzistence drobenky.

Náplň:

Omytá jablka zbavíme jadřinců a rozkrájíme na kolečka (35 g / 1 ks)

Technologický postup:

Na dno kovové formičky (o průměru dna 8 cm a výšce 3 cm) dávkujeme 35 g drobenky a mírně utlačíme. Poté položíme kolečko jablka, lehce posypeme skořicí, zasypeme další vrstvou drobenky (50 g / 1 ks) a znovu mírně utlačíme. Pečeme do zlatova.



Cookies s brusinkami



Receptura:

VEGAN Mix	1000 g
Margarín (vegan)	350 g
Cukr hnědý	300 g
Voda pitná	100 g
Klikva - drť	300 g

Navážka:	2040 g
Receptura na množství:	51 ks
Teplota pečení:	180 °C
Doba pečení:	13 - 15 min

Těsto:

Všechny suroviny mimo brusinek spojíme a vymícháme těsto, do kterého před koncem míchání přidáme brusinky. Toto těsto můžeme zpracovat dvěma způsoby.

1. Vytváříme váleček, ze kterého odkrajujeme kolečka (40g/ks). Tyto klademe na plech s pečicím papírem nebo fólií.
2. Navážíme 40g kousky, ze kterých tvarujeme kuličky. Tyto klademe na plech s pečicím papírem nebo fólií a tlakem zploštíme.



Makovo-višňové tartaletky

Navážka:	1350 g
Receptura na množství:	10 ks
Teplota pečení:	180 °C
Doba pečení:	25 - 30 min

Receptura:

Makový korpus:

VEGAN Mix	415 g
Voda pitná	265 g
Olej jedlý	140 g
Mletý mák	70 g
Raspelschokolade	55 g
Kypřicí prášek	1,5 g

Čokoládová poleva:

Čokoláda hořká IVORY 60%	100 g
Veganský šlehačkový krém	70 g

Náplň višňová:

MELLA FILLING Višeň 65	300 g
-------------------------------	--------------

Makový korpus:

Všechny suroviny (mimo **Raspelschokolade**) spojíme a mícháme protlačkou cca 4 minuty při střední rychlosti stroje do hladké homogenní konzistence. Nakonec vmícháme **Raspelschokolade** a dávujeme do formiček tartaetek (průměr dna 8,5 cm a výška 2 cm) ošetřených separačním přípravkem vhodným pro vegany.

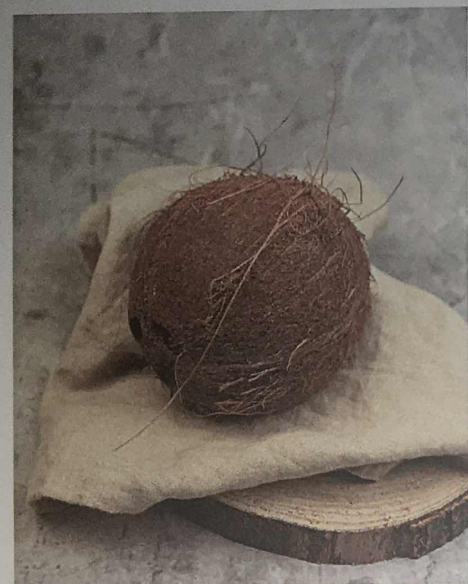
Čokoládová poleva:

Čokoládu hořkou IVORY 60% spojíme s horkým veganským šlehačkovým krémem a důkladně rozmícháme popřípadě dohřejeme.

Dohotovení:

Vychladlé korpusy tartaetek z poloviny potáhneme čokoládovou polevou. Jakmile poleva ztuhne na nastříkáme povrch **MELLA FILLING Višeň 65**.





Meruňkovo-kokosová hnízda

Receptura:

Korpus:

VEGAN Mix	330 g
Voda pitná	205 g
Olej jedlý	105 g
Kokos pražený	60 g
Meruňky sušené	105 g
MELLA FILLING Meruňka 40	105 g
Kypřicí prášek	1 g

Náplň meruňková:

MELLA FILLING Meruňka 40	112 g
---------------------------------	--------------

Navážka:	992 g
Receptura na množství:	16 ks
Teplota pečení:	180 °C
Doba pečení:	25 - 30 min

Korpus:

Pražený kokos a oprané, nakrájené, sušené meruňky zalijeme horkou vodou a necháme 30 minut odležet. Poté přidáme ostatní suroviny a mícháme cca 4 minuty protlačkou při střední rychlosti stroje do hladké a homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu dávkujeme do silikonových formiček ve tvaru kroužků o průměru 6,5 cm (ošetřených separačním přípravkem vhodným pro vegany). Navážka na jeden kus je 55 g.

Dohotovení:

Do vzniklého otvoru vychladlých korpusů nastříkáme hladkou trubičkou náplň **MELLA FILLING Meruňka 40** (1 ks / 7 gramů).

Doporučení:

Povrch výrobků můžeme přestříkat fondánem ochuceným citronovou šťávou nebo jen dozdobit čerstvou meruňkou a zasypat strouhaným kokosem.



Polokoule s ořechy a mrkví

Receptura:

VEGAN Mix	485 g
Voda pitná	150 g
Olej jedlý	150 g
Mrkev (syrová, na hrubo strouhaná)	325 g
Vlašské ořechy (pražené, sekané)	185 g
Skořice mletá	1,5 g
Kypřicí prášek	1 g

Navážka:	1260 g
Receptura na množství:	18 ks
Teplota pečení:	180 °C
Doba pečení:	30 min

Korpus:

Všechny suroviny spojíme a mícháme cca 4 minuty protínačkou při střední rychlosti stroje do hladké a homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu dávkujeme do silikonových formiček (ošetřených separačním přípravkem vhodným pro vegany) ve tvaru polokoule o průměru 7 cm. Navážka: 1 kus / 60 g.

Doporučení:

Povrch vychladlých výrobků je možné přestříkat fondánem ochuceným citronovou šťávou nebo posypat moučkovým cukrem a dozdobit vlašským ořechem nebo mrkví.