

## Capuccino Turta

MELLA MONTENEGRO MİKSİ, LUBECA IVORY COAST %55,  
MELLA MAESTRO ve GOLDEN JÖLE KARMEL ile çalışılmış



### Taban hamuru:

MELLA MONTENEGRO MİKSİ	0,500 kg
Tereyağı	0,150 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,650 kg</b>

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika orta devirde

Hamur ağırlığı: İsteğe göre

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: 15-18 dakika

Uygulama: MELLA MONTENEGRO MİKSİ crumble çemberlerin tabanına isteğe göre dökülür.

Cappucino krema:

Su	0,270 kg
Çekilmiş kahve	0,030 kg
LUBECA IVORY COAST %55	0,230 kg
Esmer şeker	0,230 kg
Yumurta sarısı	0,100 kg
Yumurta beyazı	0,100 kg
MELLA MAESTRO (çirpılmış)	0,400 kg
Yaprak jelatin	0,025 kg
Toplam ağırlık	1,975 kg

## Uygulama:

Çekilmiş kahve sıcak suda eritilir ve LUBECA IVORY COAST %55 eklenir. Daha sonra yumurta sarısı şeker miktarının yarısı eklenerek çirpılır ve karışıma eklenir. Ardından yumurta beyazı ile kalan şeker miktarı çirpılarak oluşturulan mereng karışıma eklenir. Çirpılmış MELLA MAESTRO ile jelatin karışıma eklenir ve homojen yapı oluşana kadar karıştırılır.

Kaplama sos

GOLDEN JÖLE KARMEL	0,500 kg
Glikoz şurubu	0,200 kg
Krema yağı	0,050 kg
Su	0,050 l
Yaprak Jelatin	0,015 kg
Toplam ağırlık	0,580 kg

## Uygulama:

GOLDEN JÖLE KARMEL, glikoz şurubu ve krema yağı ısıtılır. Daha sonra su içerisinde eritilmiş jelatin eklenerek karıştırılır.