

Red Japonese

MELLA RED VELVET MİKSİ ve GIANDUJA MILCH - FINDIKLI SÜTLÜ ÇİKOLATALI ile çalışılmış



MELLA RED VELVET MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,500 kg
Buğday unu	0,200 kg
Sıvı yağ	0,200 l
Su	0,225 l
Toplam ağırlık	2,125 kg

Çırpma süresi: 5 – 6 dakika, hızlı devirde

Fırın sıcaklığı: 170 – 180 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 9 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler karıştırılır. Japonese kalıplarına dökülür ve pişirilir.

Krema:

GIANDUJA MILCH - FINDIKLI SÜTLÜ ÇİKOLATALI	1,000 kg
Tereyağı	0,050 kg
Toplam ağırlık	1,050 kg

Çırpma süresi: 2 – 3 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler mikserde çırpılır.

Uygulama: Japonese kalıplarında pişirilen kurabiyelerin arasına hazırlanmış krema sıkılır ve üzerleri isteğe göre fındık veya antepfıstığı ile süslenir.