

Snickers Kolajen

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-DİNKELLİ ve LUBECA MILK INTENSE ve MELLA GOURMET WHIP ile çalışılmış



Tart hamuru:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-DİNKELLİ	0,200 kg
Buğday unu	0,200 kg
Margarin/Tereyağı	0,200 kg
Su	0,040 l
Toplam ağırlık	0,640 kg

Karıştırma süresi:	5 – 7 dakika
Uygulama:	Tüm malzemeler orta devirde yoğurulur
Fırın sıcaklığı:	175 – 185 °C
Pişirme süresi:	Yaklaşık 20 dakika

Snickers dolgu:

GOLDEN DOLGU KREMA KAMEL	0,100 kg
LUBECA MILK INTENSE	0,200 kg
MELLA GOURMET WHIP	0,150 kg
Tereyağı	0,075 kg
Şeker	0,250 l
Kolajen	0,030 kg
Süt	0,050 l
Kavrulmuş yer fıstığı	0,100 kg
Toplam ağırlık	0,995 kg

Hazırlama süresi:	15 – 18 dakika
Uygulama:	Toz şeker 130 °C'ye kadar eritilerek karamelize edilir. 80 °C ısıtılmış MELLA GOURMET WHIP karamelize edilmiş şeker ilave edilerek karıştırılır ardından tereyağı ilave edilir ve ılımaya bırakılır. Farklı bir kapta süt ve kolajen eritilir ve kavrulmuş yer fıstığı ile birlikte karamelize karışıma eklenerek kullanıma hazır edilir.