

Dinkel Chia Roll

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-DİNKELLİ ve LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ile çalışılmış



Pandispanya:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-DİNKELLİ	0,500 kg
Yumurta	0,350 kg
Su	0,100 l
Toplam ağırlık	0,950 kg

Karıştırma süresi: 5– 7 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler hızlı devirde çırpılarak, 40*60 tepsilere dökülür.

Fırın sıcaklığı: 175 – 185 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Krema:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,200 kg
MELLA MAESTRO	0,200 l
Tereyağı	0,035 kg
Chia tohumu	0,025 kg
Tam yağlı süt	0,050 l
Toplam ağırlık	0,520 kg

Fırın sıcaklığı: 175 – 185 °C

Pişirme süresi: 12 – 14 dakika

Uygulama: MELLA MAESTRO ısıtılır, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Chia tohumu karışıma eklenir ve soğumaya bırakılır. Hazırladığımız ganaj +5/+15°C aralığında kullanılır.