

## Dinkel Dark Polen

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-DİNKELLİ ve LUBECA IVORY COAST %58 – LUBECA GHANA %85 ile çalışılmış



### Pandispanya:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-DİNKELLİ	0,200 kg
Yumurta	0,140 kg
Su	0,045 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,385 kg</b>

Karıştırma süresi: 5– 7 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler orta devirde çırpılarak, çembere doldurulur.

Fırın sıcaklığı: 175 – 185 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Polen Krema (%10 Polen):

LUBECA IVORY COAST %55	0,175 kg
LUBECA GHANA %85	0,050 kg
MELLA GOURMET WHIP	0,175 kg
Tereyağı	0,020 kg
Polen	0,045 kg
<u>Tam yağlı süt</u>	<u>0,060 l</u>
Toplam ağırlık	0,450 kg

## Uygulama:

MELLA GOURMET WHIP ısıtılır ve LUBECA IVOR COAST %58, LUBECA GHANA %85 ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Farklı bir kapta önceden ısıtılmış süt içerisine polen çözdürülüp, ilk karşıma eklenir ve karışım soğumaya bırakılır. +5 / +15°C aralığında kullanılır.

Hindistan Cevizi Dolgu:

MELLA MAESTRO	0,100 kg
LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,080 kg
Hindistan cevizi sütü	0,050 l
Hindistan cevizi tozu	0,020 kg
<u>Jelatin kitlesi</u>	<u>0,020 kg</u>
Toplam ağırlık	0,270 kg

## Uygulama:

MELLA MAESTRO ve hindistan cevizi sütü ısıtılıp, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve hindistan cevizi tozu ve jelatin kitlesi ilave edilip karıştırılır. Karışım 0,6 – 0,8 mm kalınlığında çerçevelere dökülerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra arzu edilen şekiller kesilerek kullanılır.