

Grainy Pie

MELLA GRAINY KEK MİKSİ, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ile çalışılmış



MELLA GRAINY KEK MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,350 kg
Ayçiçek yağı	0,300 l
Su	0,225 l
Toplam ağırlık	1,875 kg

Karıştırma süresi:	5 - 6 dakika, orta devirde
Hamur ağırlığı:	0,400 kg
Fırın sıcaklığı:	180 – 190 °C
Pişirme süresi:	35 dakika

Polen ganaj:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	1,000 kg
MELLA MAESTRO	0,850 kg
Tereyağı	0,210 kg
Polen	0,040 kg
Toplam ağırlık	2,100 kg

Uygulama: MELLA MAESTRO 90°C ısıtıldıktan sonra LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve tereyağı ilave edilerek homojen bir yapı oluşana dek karıştırılır. 4 – 6 saat +4°C'de dinlendirildikten sonra uygulama için orta devirde çırpılır. Son olarak polen ilave edilerek kullanıma hazır hale getirilir. Kek 3 parça olacak şekilde kesilir ve her katın arasına hazırlanan ganaj sürülerek dilim pasta formunda görseldeki şekilde hazırlanır.