

## Karabuğday Kolajen

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-KARABUĞDAYLI ve LUBECA  
IVORY COAST %58 ile çalışılmış



### Pandispanya:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-KARABUĞDAYLI	0,200 kg
Yumurta	0,140 kg
Su	0,045 l
Toplam ağırlık	0,385 kg

Karıştırma süresi: 5– 7 dakika

Fırın sıcaklığı: 175 – 185 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler orta devirde çırpılarak, çembere doldurulur.

Krema (%5 Kolajen):

LUBECA IVORY COAST %58	0,200 kg
MELLA MAESTRO	0,200 kg
Tereyağı	0,035 kg
Kolajen	0,025 kg
<u>Tam yağlı süt</u>	<u>0,050 l</u>
Toplam ağırlık	0,510 kg

## Uygulama:

MELLA MAESTRO ısıtılır ve LUBECA IVORY COAST %58 ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Farklı bir kaptan önceden ısıtılmış süt içerisine, kolajen çözündürülüp ilk karışıma yedirilir ve karışım soğumaya bırakılır. +5 / +15°C aralığında kullanılır.

Karabuğday Crumle:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ KARABUĞDAYLI	0,080 kg
Tereyağı/Margarin	0,025 kg
Yumurta	0,015 kg
<u>Su/Bal</u>	<u>0,035 l</u>
Toplam ağırlık	0,185 kg

Yoğurma süresi: 2 – 3 dakika

Fırın sıcaklığı: 175 – 185 °C

Pişirme süresi: 12 – 14 dakika

## Uygulama:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-KARABUĞDAYLI, tereyağı ve yumurta ve orta devirde karıştırılarak kırıntı hamuru hazırlanır ve pişirilir. Su ya da bal ilave edilerek kırıntı formunda kullanılır.