

Labne Peynirli Markiz

MELLA COCOSNOW MİKSİ, MELLA GOURMET WHIP, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve MELLA MILKY KREMA ile çalışılmış



(5x16 cm çember için)

Kek hamuru:

MELLA COCOSNOW MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,500 kg
Sıvı yağ	0,200 kg
Su	0,225 l
Toplam ağırlık	1,925 kg

Karıştırma süresi: 5 – 7 dakika, yüksek devirde

Fırın sıcaklığı: 190 – 200 °C

Pişirme süresi: 25 – 30 dakika

Fıstık dolgu:

Şeker	0,375 kg
Fıstık	0,250 kg
Yumurta beyazı	0,300 kg

<u>Nişasta</u>	<u>0,020 kg</u>
Toplam ağırlık	0,945 kg

Fırın sıcaklığı: 160 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 dakika

Uygulama: Şeker, fıstık ve yumurta beyazı ısıtılır ve nişasta eklenerek karıştırılır. Hazırlanan hamur 16 cm Ø ebatlarında 2 adet çemberin içine dökülerek pişirilir.

Labne krema:

MELLA GOURMET WHIP	0,300 kg
LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,200 kg

MELLA MILKY KREMA MİKSİ	0,100 kg
Su	0,100 l

Labne peyniri 0,250 kg

<u>Yaprak jelatin</u>	<u>0,008 kg</u>
Toplam ağırlık	1,135 kg

Uygulama: MELLA GOURMET WHIP ısıtılır, LUBECA WEISSE SCHOKO %29, jelatin eklenerek karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Ardından MELLA MILKY KREMA MİKSİ su ile çırpılır. Hazırlanan krema, ganaj ve labne peyniri homojen yapı oluşuncaya kadar karıştırılır. Hazırlanan MELLA COCOSNOW taban için kesilir ve ilk taban üzerine labne krema dökülür. Daha sonra pişirilmiş olan fıstıklı dolgu kremanın üzerine yerleştirilir ve tekrar labne krema dökülür. Kek üzerine sıkma torbası ile labne krema uygulanarak dekorlanır.