

Siyez Propolis

MELLA PANDİSPANYA MİKSI-SİYEZLİ ve LUBECA WEISSE
SCHOKO %33 ile çalışılmış



Pandispanya (6 x 22 çember ölçüsü):

MELLA PANDİSPANYA MİKSI-SİYEZLİ	0,200 kg
Yumurta	0,140 kg
Su	0,045 l
Toplam ağırlık	0,385 kg

Karıştırma süresi: 5– 7 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler orta devirde çırpılarak, çembere doldurulur.

Fırın sıcaklığı: 175 – 185 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Propolis Krema (%10 Propolis & Polen):

LUBECA WEISSE SCHOKO %33	0,175 kg
MELLA COOKING CHEF	0,160 kg
Tereyağı	0,025 kg
Propolis	0,020 kg
Polen	0,030 kg
<u>Tam yağlı süt</u>	<u>0,050 l</u>
Toplam ağırlık	0,460 kg

Uygulama:

MELLA COOKING CHEF ısıtılır ve LUBECA WEISSE SCHOKO %33 ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Farklı bir kaptan önce ısıtılmış süt içerisine, propolis ve polen çözdürülüp ilk karışıma yedirilir ve karışım soğumaya bırakılır. +5 / +15°C aralığında kullanılır.

Elma Dolgu:

Küp dilim elma	0,175 kg
MELLA COOKING CHEF	0,080 kg
Tereyağı/Margarin	0,030 kg
Jelatin kitlesi	0,025 kg
<u>Su/Bal</u>	<u>0,050 l</u>
Toplam ağırlık	0,360 kg

Uygulama:

MELLA COOKING CHEF ısıtılıp bal ve tereyağı ilave edilir, 1 - 2 dakika bu karışım 70 - 80 °C ısıda dinlendirilir. Farklı bir kaptan önce ısıtılmış küp dilimi elma bu karışıma ilave edilerek 3 - 4 dakika 70 - 80 °C ısıtılmaya devam edilir. Jelatin kitlesi ilave edilerek soğumaya bırakılır. Arzu edilen şekilde kullanılır.