

Erdei sajttorta



Recept	3,6 kg fagylalthoz	Egységár (nettó Ft/kg)	Ár (nettó Ft/ mennyiség)
	<u>Fagylaltalap</u>		
2000 g	Tej (3,5%-os)	180 Ft	360 Ft
440 g	Kristálycukor	200 Ft	88 Ft
100 g	Cresco Venus 50	3 990 Ft	399 Ft
300 g	Tejszín 35%	643 Ft	193 Ft
40 g	Dextróz	205 Ft	8 Ft
	<u>Ízesítő</u>		
280 g	Cresco Mascarpone fagylaltpaszta	4 300 Ft	1 204 Ft
	<u>Gyümölcs rétegező (cremino)</u>		
220 g	BRAUN Le Gourmet Vörösáfonya gyümölcspüré	3 100 Ft	682 Ft
70 g	Glukoz sirup (80%)	140 Ft	10 Ft
35 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál	1 750 Ft	61 Ft
	<u>Rétegező</u>		
200 g	BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával	2 800 Ft	560 Ft
30 g	Étolaj	370 Ft	11 Ft
3 715 g	Összesen:		3 576 Ft

1 db termék:	1 032 g	993 Ft
---------------------	----------------	---------------

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ,
GLUTÉN, DÍÓFÉLÉK.

Termékelkészítés:

A minimum 40 °C-os tejjel elkeverjük a szárazanyagokat ,pasztőrözzük, visszahűtéskor 60 °C-on tejszínnel dúsítjuk, emulgáljuk, érleljük, ízesítjük fagyasztjuk, gyümölcs Creminóval rétegezzük, sík felületet ropogós rétegezővel lezárjuk. Creminó elkészítése: a gyümölcskészítményt a glukoz siruppal 30 °C-osra melegítjük, tejszínstabilizálót hozzákeverve, visszahűtve használjuk.

Tápérték adatok (100 g termékben)		
Energia	820,1	kJ
Energia	195,2	kcal
Zsír	9,7	g
amelyből telített zsírsavak	5,1	g
Szénhidrát	23,8	g
amelyből cukrok	22,6	g
Fehérje	3,0	g
Só	0,1	g
Tápérték adatok (1 db termékben)		
Energia	8463,5	kJ
Energia	2014,6	kcal
Zsír	100,0	g
amelyből telített zsírsavak	53,1	g
Szénhidrát	245,3	g
amelyből cukrok	233,7	g
Fehérje	30,9	g
Só	1,1	g
A számolt adatok tájékoztató jellegűek!		