



Horeca

KATALOG IZDELKOV

Junij 2016



Francoski rogljič in žepki PE Kranj

Nevzhajan, hitro zamrznjen izdelek iz kvašenega listnatega testa z nadevom, ki ga je potrebno termično obdelati po navodilih proizvajalca



OKUS ALI VRSTA

francoski rogljič (brez polnila)

žeppek jabolčno polnilo

žeppek vanilijino polnilo

žeppek polnilo gozdnih sadežev

TEŽA (g)

60 g

100 g, 50 g

100 g, 50 g

100 g, 50 g

NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Shranjevanje na -18 °C. Zamrznjen izdelek odtajamo na sobni temperaturi cca. 40 min, vmes priporočljivo vlaženje s pršilko,

da se izdelek površinsko preveč ne izsuši. Pečemo cca. 20 min na temperaturi 170-180°C (odvisno od peči)- začetna peka vsaj 5 min na 180°C, nato nižja temperatura

170°C, s fazo vlaženja v začetni fazi peke (pomembno vlaženje v zadostni količini (odvisno od peči)). Primeren je program za rogljičke in žepke (francosko pecivo).

Francoski rogljiči in žeppek PE Grosuplje

Vzhajan, hitro zamrznjen izdelek iz kvašenega listnatega testa, ki ga je potrebno termično obdelati po navodilih proizvajalca



OKUS ALI VRSTA

francoski rogljič marmeladno polnilo

francoski rogljič kakavovo polnilo

žeppek kakavovo polnilo

TEŽA (g)

75 g

75 g

70 g

NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Zamrznjene izdelke zložimo na pekač (8 – 10 kos na pekač 40x60 cm) obložen s peki papirjem. Pustimo na sobni temperaturi 30 – 45 min, da se odtajajo.

Pečemo v konvekcijski pečici po programu:

1. faza: 5 min, 210°C, 0,3 L pare
2. faza: 17 min, 175°C, ventilacija
3. faza: 3 min, 185°C, odprta loputa

Palčka

Pečeno, hitro zamrznjeno mešano pekovsko pecivo

OKUS

koruzna

pirina polnozrnata

TEŽA (g)

35 g

35 g

NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Odtajati v vrečki na sobni temperaturi. Lahko se pogreje v pečici za 2 minuti.



Kajzerica

Pečeno, hitro zamrznjeno pšenično
belo pekovsko pecivo

TEŽA (g)

30 g

NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Odtajati v vrečki na sobni temperaturi.
Lahko se pogreje v pečici za 2 minuti.



Julin žemlja

Pečeno, hitro zamrznjeno pšenično
belo pekovsko pecivo s semeni

TEŽA (g)

30 g

NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Odtajati v vrečki na sobni temperaturi.
Lahko se pogreje v pečici za 2 minuti.



Bombeta s sezamom

Pečeno, hitro zamrznjeno pšenično
belo pekovsko pecivo s semeni

TEŽA (g)

80 g

NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Odtajati v vrečki na sobni temperaturi.
Lahko se pogreje v pečici za 2 minuti.



Burek

Izdelek iz vlečenega testa s polnilom

OKUS

jabolčno polnilo

skutino polnilo

TEŽA (g)

250 g, 150 g

250 g, 130 g



NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Izdelke naložimo na pekače, toliko narazen, da se ne dotikajo med seboj in pustimo da se odtajajo 10 minut. Peč segrejemo na 180 – 200 °C. Izdelke damo v segreto pečico za 18 – 25 minut (odvisno od velikosti izdelka in moči pečice).

Krof

OKUS

marmeladno polnilo

TEŽA (g)

60 g



NAČIN PRIPRAVE IZDELKA

Izdelek odtajamo v zaprti embalaži na sobni temperaturi.