

CONGRATULATION

Fındıklı Kraker İREKS SEEDS & GRAINS ile çalışılmış



Fındık Kraker:

İREKS SEEDS & GRAINS	10,000 kg
BACKEXTRAKT	0,800 kg
Badem, kıyılmış	2,500 kg
Ceviz, kırma	1,000 kg
Fındık, kıyılmış	2,500 kg
Tuz	0,220 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>9,500 l</u>
Toplam ağırlık	26,520 kg

Yoğurma süresi: 10 dakika, yavaş

Hamur sıcaklığı: 27 °C – 28 °C

1.Fermantasyon: 10 dakika

Hamur ağırlığı: 0,800 kg (80 cm x 60 cm tepsi için)

2.Fermantasyon: Yok

İşleme: Kraker

Fırın sıcaklığı: 140 °C, baca açık

Pişirme süresi: Yaklaşık 60 dakika (çekirdek sıcaklığı: 98 °C)

Uygulama: 1.Fermantasyon sonrası hamur iki adet pişirme kâğıdı arasında 2,6 mm kalınlığında açılır. 5 cm Ø kalıp ile parçalar çıkartılır. Daha sonra isteğe göre süslenir ve baca açık pişirilir.

Avokado Krema:

Avokado	0,200 kg
Mascarpone	0,050 kg
Lime limon suyu	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
Toplam ağırlık	0,250 kg

Uygulama:

Avokadolar ortadan ikiye bölünür, çekirdeği alınır ve bir kaşık ile meyvenin etli kısmı çıkartılır. Mascarpone eklenir ve çatal ile püre haline getirilir. Son olarak lime limon suyu eklenir ve isteğe göre tuz ve karabiber ilave edilir.

10 adet için:

Fındık kraker	30 adet
Avokado kreması	0,250 kg
Dilimlenmiş armut	0,150 kg
Ahududu	0,150 kg
Jambon	10 dilim
BACKEXTRAKT	0,015 kg
Yenilebilir çiçekler	0,005 kg
Patlayan şeker	0,010 kg