

Saksijas šķēlītes

1 forma, 60 × 40 cm = 48 gab.

Ražošanas recepte:

1,200 kg smilšu mīkla, izcepta
skatīt pamatrecepti
1,400 kg biezpiena masa
skatīt pamatrecepti
1,400 kg magoņu sēkļu masa
skatīt pamatrecepti

Olu-pudiņa krēma masa:

1,000 kg **Westfalia Super-Eierschecke**,
kulinārijas izejviela
2,000 kg ūdens
• Samaisa viendabīgā masa.

0,500 kg **Mandarinen**, mandarīnus labi
notecina

Dekorēšanai:

0,500 kg **Claro**, želeja skatīt pamatrecepti

Pagatavošana:

- Biezpiena un magoņu masas diagonālās joslās izspiež uz izceptās smilšu mīklas pamatnes (uzgalītis nr. 10).
- Uz tā uzliež **olu-pudiņa krēma** masu.
- Uzber mandarīnus un cep.
- Cepšanas temperatūra apm. 220°C
- Cepšanas laiks apm. 50 minūtes.
- Pēc atdzišanas apsmērē ar **Claro** želeju.

Pamatecepte: smilšu mīkla

1,000 kg **Mürbella**, kulinārijas izejviela
0,400 kg **Westfalia-Back-Weich**, cepšanas
margarīns, mīksts

0,100 kg olas

- Visas sastāvdaļas labi samīca.

Ar lāpstīņveida mīcītāju: 2 + 6 min.

Ar spirālveida: 2 + 3 min.

Pamatecepte: biezpiena masa

0,800 kg **Käse-Frish Flach**, kulinārijas izejviela
2,000 kg biezpiens
0,600 kg olas
1,400 kg ūdens

- Visas sastāvdaļas mehāniski samaisa viendabīgā masā.



Pamatecepte: magoņu sēkļu masa

1,000 kg **Westfalia-Mohnfix**,
pulverizēts magoņu pildījums

0,300 kg rīvmaize

0,700 kg ūdens

- Visu labi samaisa, 10 minūtes ļauj uzbriest. Ūdens patēriņa daudzums atkarīgs no rīvmaizes kvalitātes.

Pamatecepte: Claro želeja

0,100 kg **Claro**, želejas pulveris

0,400 kg cukurs

1,000 kg ūdens

- Ļauj īsi uzvārīties.

Claro samaisa ar cukuru un iemaisa vārošā ūdenī, uz mazas uguns vēlreiz uzvāra. Želeju atkārtoti drīkst uzvārīt.

Šī kūka sastāv no atsvaidzinošas biezpiena masas un aromātiska magoņu pildījuma uz smilšu mīklas pamatnes. Uz tās garšīgs olu-pudiņa krēms un sulīgi mandarīni.

AS Balt-Hellin

Ravila 51a
51014 Tartu
e-post: hellin@hellin.eu
www.balthellin.eu



Balt-Hellin SIA

Bukaišu 3
1004 Rīga
e-pasts: hellin@hellin.lv
www.balthellin.eu

Magoņu un olu-pudiņa krēma kūka

1 forma, 60 × 40 cm = 48 gab.

Ražošanas recepte:

0,900 kg smilšu mīkla, izcepta skatīt pamatrecepti

Magoņu masa:

0,600 kg rīvmaize
2,000 kg **Westfalia-Mohnfix**, magoņu pildījums
1,400 kg ūdens
0,200 kg **Westfalia-Supercreme**, šķidrums
0,300 kg **Lubeca sasmalcinātas mandeles**
0,030 kg **Caribia**, ruma aromāts
0,020 kg **Feines Mandel-Aroma**, mandeļu aromāts
• Visas sastāvdaļas samaisa un ļauj 10 min. uzbriest.

Olu-pudiņa masa:

1,500 kg **Westfalia Super-Eierschecke**, kulinārijas izejviela
3,000 kg ūdens
• Samaisa viendabīgā masā un ļauj 10 minūtes uzbriest.

Pagatavošana:

- Uz izceptās smilšu mīklas pamatnes uzliek magoņu masu, tad olu-pudiņa krēma masu.
- Cep. Cep. temperatūra apm. 220°C, cep. laiks apm. 40 minūtes.

Ieteikums smaržas uzlabošanai: magoņu un olu-pudiņa kūka iegūs īpašu aromātu, ja olu-pudiņa krēma masai tiks pievienots 10g **Caribia** ruma aromāts.



Bumbieru kūka

2 kūkas, koniska forma, Ø 30 cm

Ražošanas recepte: jauktā mīkla

0,400 kg rauga mīkla, skatīt pamatrecepti
0,400 kg smilšu mīkla, skatīt pamatrecepti
• Samīcīt kopā.
1,500 kg **bumbieri** (konservēti), labi notecināt
0,060 kg **Lubeca mandeles**, sasmalcinātas

Olu masa:

0,650 kg **Westfalia Super-Eierschecke**, kulinārijas pulveris
1,300 kg ūdens
• Labi izmaisīt un ļaut 10 minūtes uzbriest.

Pagatavošana:

- Koniskas veidnes **Siliconflex Tortiera** ietaukot un izlikt ar jaukto mīklu.
- Izkārtot tajās bumbierus un iepildīt olu masu.
- Apbārstīt ar **sasmalcinātajām mandelēm** un likt cepties.
- Cep. temperatūra apm. 220°C, cepšanas laiks apm. 40 min.

Ieteikums smaržas uzlabošanai:

Bumbieru kūka iegūs īpašu aromātu, ja olu masai tiks pievienots 5g **Caribia** Ruma aromāts.



Westfalia Super-Eierschecke – no olām, pudiņa, cukura un taukvielām gatavota masa, kura parasti ir kā kūku pildījums vai viena no kārtām.

AS Balt-Hellin

Ravila 51a
51014 Tartu
e-post: hellin@hellin.eu
www.balHELLin.eu



Balt-Hellin SIA

Bukaišu 3
1004 Rīga
e-pasts: hellin@hellin.lv
www.balHELLin.eu