# Prajituri la tava

IREKS

# Prajitura cu prune si nuci

folosind MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR | 1,000 kg |
| Ulei vegetal | 0,400 kg |
| Apa | 0,400 l |
| Greutate totala | 1,800 kg |

Se mixeaza ingredientele pentru aprox. 3 minute, pana la o consistenta fina.

**Decor:**

| | |
|---|---|
| Prune congelate | 1,000 kg |
| Nuca macinata | 0,300 kg |
| CROCCANTE | 0,100 kg |
| Greutate totala | 1,400 kg |

**Instructiuni de folosire:**

Intindeti blatul in tava, asezati prunele deasupra blatului, ulterior presarati 0,300 kg nuca macinata iar peste nuca macinata presarati 0,100 kg CROCCANTE si coaceti cu putin abur.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 50 – 60 minute |
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 3,200 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 2,800 kg |

# Prajitura cu mere

folosind MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR
si MELLA-WIENER-TOPFEN

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR | 1,000 kg |
| Ulei vegetal | 0,400 kg |
| Apa | 0,400 l |
| Greutate totala | 1,800 kg |

Se mixeaza ingredientele pentru aprox. 3 minute, pana la o consistenta fina.

**Crema:**

| | |
|---|---|
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 0,175 kg |
| Branza de vaci | 0,500 kg |
| Ou intreg | 0,100 kg |
| Greutate totala | 0,775 kg |

Timp de mixare: aprox. 1 minute

**Decor:**

| | |
|---|---|
| Mere cuburi + scortisoara | 0,600 kg |
| Fulgi de migdale | 0,200 kg |
| Greutate totala | 0,800 kg |

**Instructiuni de folosire:**

Se intinde uniform blatul la baza tavii, peste blat se poseaza crema de branza (din loc in loc) iar peste crema de branza se presara merele cuburi si fulgii de migdale.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 50 – 60 minute |
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 3,375 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 3,050 kg |

# Prajitura cu cafea

folosind MELLA-MUFFIN-RÜHR
si MELLA-MÜRB

**Baza aluat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,500 kg |
| Unt | 0,250 kg |
| Greutate totala | 0,750 kg |

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MUFFIN-RÜHR | 0,750 kg |
| Apa | 0,225 l |
| Ulei vegetal | 0,225 kg |
| Faina de grau | 0,150 kg |
| Ou intreg | 0,300 kg |
| Greutate totala | 1,650 kg |

Timp de mixare: aprox. 3 minute

**Decor:**

| | |
|---|---|
| ESPRESSO PASTE | 0,050 kg |
| Fulgi de migdale | 0,080 kg |
| Greutate totala | 0,130 kg |

**Instructiuni de folosire:**

Se mixeaza toate ingredientele pentru blat pe viteza medie, pana rezulta o compozitie omogena. Din aceasta compozitie, o parte (1,100 kg) se intinde uniform la baza tavii, iar a doua parte (0,550 kg) se amesteca cu ESPRESSO PASTE. Compozitia aromatizata cu ESPRESSO PASTE se poseaza peste blat (din loc in loc). Se presara deasupra decor crumble si fulgii de migdale si se coace.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 45 – 50 minute |
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 2,530 kg |
| Cantitate totala dupa racire: | 2,350 kg |

# Prajitura cu prune

folosind MELLA-MUFFIN-RÜHR
si MELLA-MÜRB

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MUFFIN-RÜHR | 1,000 kg |
| Ulei vegetal | 0,400 kg |
| Apa | 0,400 l |
| Greutate totala | 1,800 kg |

Se mixeaza ingredientele pentru aprox. 3 minute, pana la o consistenta fina.

**Umplutura:**

| | |
|---|---|
| Prune congelate | 0,750 kg |
| Miez de nuca | 0,100 kg |
| Greutate totala | 0,850 kg |

**Crumble decor:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,200 kg |
| Unt | 0,080 kg |
| Greutate totala | 0,280 kg |

**Instructiuni de folosire:**

Se intinde uniform blatul, se aseaza prunele peste blat pe intreaga suprafata, se presara miezul de nuca, iar peste acesta se presara decorul crumble si se coace.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 50 – 60 minute |
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 2,930 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 2,700 kg |

# Prajitura cu mac

folosind MELLA-MUFFIN-RÜHR,
MELLA MAC si MELLA-WIENER-TOPFEN

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MUFFIN-RÜHR | 0,500 kg |
| Apa | 0,150 l |
| Ulei vegetal | 0,150 kg |
| Faina de grau | 0,100 kg |
| Ou intreg | 0,200 kg |
| Greutate totala | 1,100 kg |

**Umplutura mac:**

| | |
|---|---|
| MELLA MAC | 1,000 kg |
| Apa | 0,700 l |
| Ou intreg | 0,200 kg |
| LEMON FLAVOUR EUROPA | 0,020 kg |
| Greutate totala | 1,920 kg |

| | |
|---|---|
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 0,300 kg |
| Branza de vaci | 0,800 kg |
| Ou intreg | 0,200 kg |
| Greutate totala | 1,300 kg |

**Crumble decor:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,100 kg |
| Unt | 0,050 kg |
| Greutate totala | 0,150 kg |

**Instructiuni de folosire:**

Se intinde uniform blatul la baza tavii, peste blat se intinde umplutura de mac (hidratata in prealabil aprox. 10 – 20 minute) iar peste umplutura de mac se intinde crema de branza.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | aprox. 60 minute |

| | |
|---|---|
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 4,470 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 4,270 kg |

# Prajitura cu branza si zmeura

folosind
MELLA MUFFIN CHOCO

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA MUFFIN CHOCO | 0,500 kg |
| Ou intreg | 0,200 kg |
| Faina de grau | 0,100 kg |
| Apa | 0,100 l |
| Ulei vegetal | 0,150 kg |
| Greutate totala | 1,050 kg |

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 25 minute |

Se mixeaza ingredientele pentru aprox. 3 minute. Toata compozitia se intinde uniform, in tava si se coace la 170 °C timp de 25 de minute. Dupa coacere se lasa la racit.

**Crema:**

| | |
|---|---|
| CHEESECAKE BASIS | 0,400 kg |
| Apa calda (45 °C - 50 °C) | 0,400 l |
| Branza de vaci | 0,700 kg |
| Greutate totala | 1,500 kg |

Se mixeaza toate ingredientele pana obtinem o consistenta cremoasa.

| | |
|---|---|
| Zmeura congelata | 0,700 kg |

**CENTOGEL solutie:**

| | |
|---|---|
| CENTOGEL pudra | 0,070 kg |
| Apa | 0,650 l |
| Zahar | 0,200 kg |
| Greutate totala | 0,920 kg |

**Instructiuni de folosire:**
Peste blatul racit se intinde uniform toata cantitatea de crema de branza, poeste aceasta se aseaza zmeura congelata si se pune intreaga cantitate de CENTOGEL solutie, astfel incat intreaga suprafata a prajiturii cu zmeura sa fie acoperita cu jeleu.

| | |
|---|---|
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 4,170 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 4,060 kg |

# Prajitura cu caise si crema de branza

folosind MELLA-MUFFIN-RÜHR,
MELLA-WIENER-TOPFEN si MELLA-MÜRB

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MUFFIN-RÜHR | 0,700 kg |
| Ou intreg | 0,280 kg |
| Faina de grau | 0,140 kg |
| Apa | 0,210 l |
| Ulei vegetal | 0,210 kg |
| Greutate totala | 1,540 kg |

Se mixeaza ingredientele pentru aprox. 3 minute.

**Crema de branza:**

| | |
|---|---|
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 0,175 kg |
| Branza de vaci | 0,500 kg |
| Ou intreg | 0,100 kg |
| Greutate totala | 0,775 kg |

Se mixeaza toate ingredientele pana obtinem o consistenta cremoasa.

| | |
|---|---|
| Compot caise | 0,900 kg |

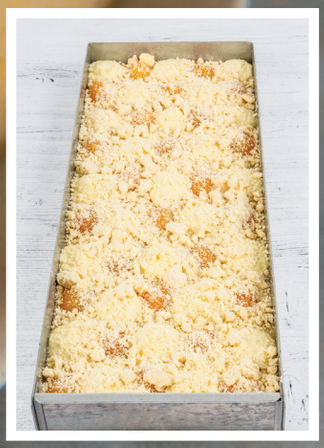
**Crumble decor:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,100 kg |
| Unt | 0,050 kg |
| Greutate totala | 0,150 kg |

**Instructiuni de folosire:**

Se intinde uniform blatul la baza tavii, se aseaza caisele din loc in loc. Crema de branza se poseaza printre bucatile de caise. La final se presara decorul crumble si se coace.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 50 – 60 minute |
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 3,365 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 3,030 kg |



# Prajitura cu visine

folosind
MELLA MUFFIN CHOCO

**Blat:**

| | |
|---|---|
| MELLA MUFFIN CHOCO | 0,750 kg |
| Faina de grau | 0,150 kg |
| Ou intreg | 0,300 kg |
| Ulei vegetal | 0,225 kg |
| Apa | 0,150 l |
| Greutate totala | 1,575 kg |

**Decor:**

| | |
|---|---|
| Visine congelate | 0,750 kg |
| TOP GLANZ | 0,100 kg |
| Fulgi de migdale | 0,100 kg |
| Greutate totala | 0,950 kg |

**Instructiuni de folosire:**
Se mixeaza toate ingredientele pe viteza medie aprox. 3 minute, se intinde uniform toata cantitatea in tava (60 cm x 20 cm) si se presara visinele congelate.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 50 – 60 minute |

| | |
|---|---|
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 2,525 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 2,300 kg |

# Prajitura Linzer cu branza si stafide

folosind MELLA-MÜRB
si MELLA-WIENER-TOPFEN

**Baza aluat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,700 kg |
| Unt | 0,350 kg |
| Greutate totala | 1,050 kg |

**Crema de branza:**

| | |
|---|---|
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 0,350 kg |
| Branza de vaci | 1,000 kg |
| Ou intreg | 0,200 kg |
| Stafide hidratate | 0,250 kg |
| Greutate totala | 1,800 kg |

**Crumble decor:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,250 kg |
| Unt | 0,100 kg |
| Greutate totala | 0,350 kg |

**Instructiuni de folosire:**
Se mixeaza toate ingredientele pentru baza aluat aprox. 3 minute, se intinde uniform intreaga cantitate la baza tavii. Pentru obtinerea cremei de branza se mixeaza toate ingredientele pe viteza mica pana la omogenizare. Intreaga compozitie de branza se intinde uniform peste baza de aluat iar peste aceasta se presara decorul crumble.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 45 – 50 minute |
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 3,200 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 3,000 kg |

# Prajitura Linzer cu mac

folosind MELLA-MÜRB
si MELLA MAC

**Baza aluat:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,700 kg |
| Unt | 0,350 kg |
| Greutate totala | 1,050 kg |

**Umplutura mac:**

| | |
|---|---|
| MELLA MAC | 1,000 kg |
| Apa | 0,650 l |
| Ou intreg | 0,100 kg |
| LEMON FLAVOUR EUROPA | 0,015 kg |
| Greutate totala | 1,765 kg |

**Crumble decor:**

| | |
|---|---|
| MELLA-MÜRB | 0,500 kg |
| Unt | 0,200 kg |
| Greutate totala | 0,700 kg |

**Instructiuni de folosire:**

Se mixeaza toate ingredientele pentru baza aluat aprox. 3 minute, se intinde uniform intreaga cantitate la baza tavii. Peste baza de aluat se intinde uniform umplutura de mac hidratata in prealabil timp de aprox. 20 minute si se presara decorul crumble.

| | |
|---|---|
| Temperatura de coacere: | 170 – 180 °C |
| Timp de coacere: | 45 – 50 minute |
| Cantitate totala tava 60 cm x 20 cm: | 3,515 kg |
| Cantitatea totala dupa racire: | 3,300 kg |

# Prajituri

## LA TAVA

05.20 | RO

IREKS

IREKS PAN ROMANIA SRL | Str. Dezrobirii, Nr. 146 B, Sector 6 | Bucuresti | ROMÂNIA
Tel.: +40 31 40 50 754 | Fax: +40 31 40 50 756 | office@ireks.ro | www.ireks.ro