

Gotova smeša za pripremu biskvita za kolač Tres leches.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Tres leches	100,00	10,00
Voda	20,00	2,00
Jaja (sveža)	50,00	5,00
MB Tres lecher karamel	45,00	4,50
Mleko (sveže)	250,00	25,00
Slatka pavlaka	100,00	10,00
Ukupno		56,50



Faze tehnološkog postupka

Tres leches

režim zamesa (min)	4
odvaga (g) izlivanjem	2000
finalno oblikovanje	ručno
dužina trajanja pečenja (min)	30
temperatura pečenja (°C)	180-170