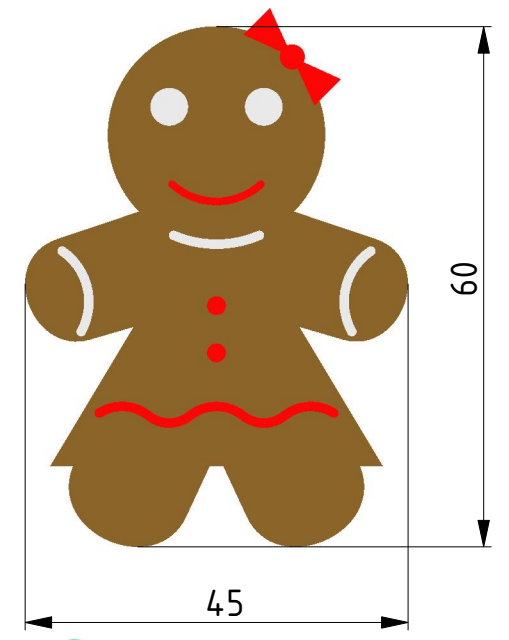
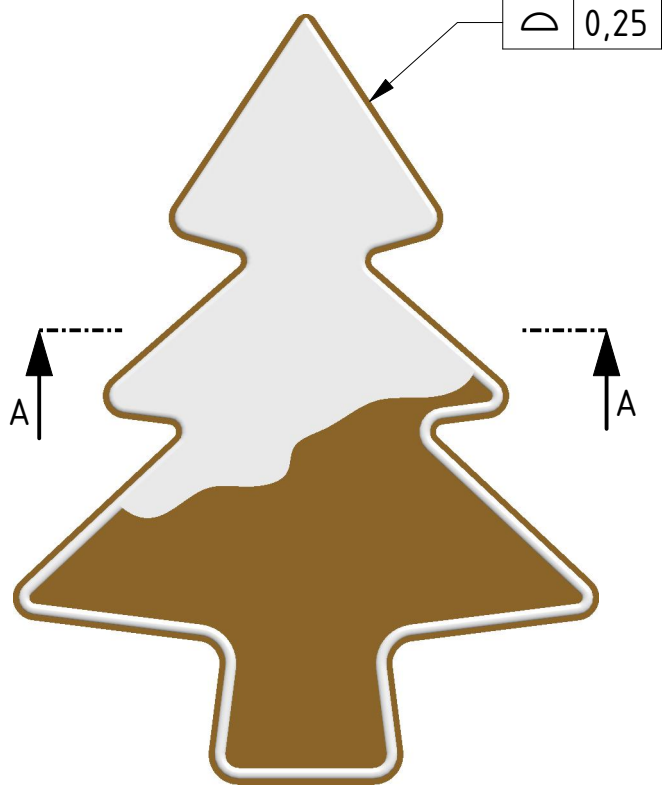
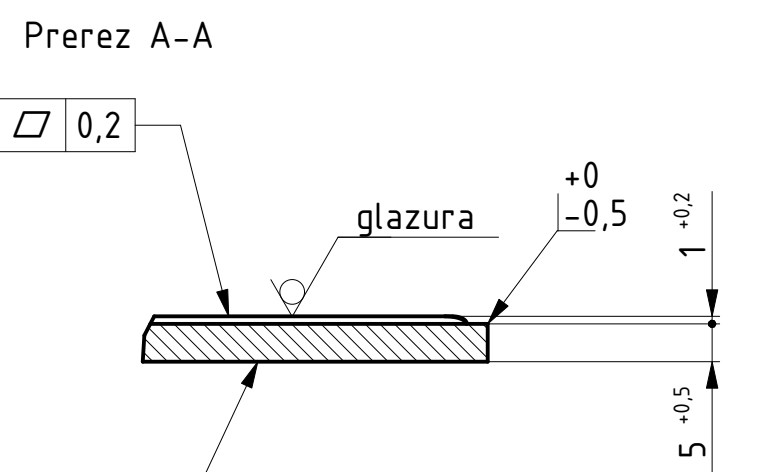


Reprodukcija, razširjanje in uporaba tega dokumenta je močno zaželeno.  
 Recept: IC Piramida Maribor

Sladkorna prevleka		
sladkor	voda	škrob
250 g	100 g	30 g
Čokoladna glazura		
čokolada	rastlinska maščoba	
500 g	150 g	

Testo za medenjake - sestava							
moka	maslo	sladkor	cvetlični med	voda	jajca	soda bikarbona	začimbe za medenjake
1000 g	250 g	250 g	300 g	0,3 dl	3 kosi	15 g	4 g



Tehnološki postopek	
1. Predpriprava	
1.1	Med, sladkor in vodo segrejte na 40° C.
2. Obdelava testa	
2.1	Raztopljen med primešajte k ostalim sestavinam in znetite gladko testo.
2.2	Testo razvaljajte na debelino 5 <sup>+0,5</sup> mm.
2.3	Z modelčki izrežite poljubne oblike: kroge, srčke, lunice, živali ...
3. Toplotna obdelava	
3.1	Pecite v pečici ogreti na 180° - 190° C.
4. Površinska obdelava	
4.1	Sladkorna prevleka
4.1.1	Sladkor in vodo kuhajte do 106° C in nato primešajte škrob.
4.1.2	S čopičem premažite medenjake.
4.2	Čokoladna glazura
4.2.1	Raztopite rastlinsko mast.
4.2.2	Raztopljeno mast prelijte po nalomljeni čokoladi in dobro premešajte.
5. Dekoracija	
5.1	Medenjake poljubno okrasite z: - praženimi mandlji - 50 g, - praženimi lešniki - 50 g, - kandiranimi češnjami - 50 g, - marcipanom, orehi ...

**ODOBRENO**  
 za serijsko poskušnjo

Projekcija: ISO 128	Stanje robov po: ISO 13715	Splošne tolerance	Površine	Merilo: 1:1	Masa: cca. 0,02 kg
		ISO2768-m		Material: samo najboljše	
Splošni principi toleriranja: ISO 8015		Datum	Ime	Naziv: Vesele praznike in srečno novo leto	
Geometrijske tolerance po: ISO 1101		Izdel. 13.12.23	D. Mrz	Šf. risbe: Medenjaki	
		Kontr.		List 1/1	
		K. std.		Nadom.: Nadom. z:	
		ŠOLSKI CENTER ŠKOFJA LOKA			
Ozn.	Sprememba	Datum	Ime		