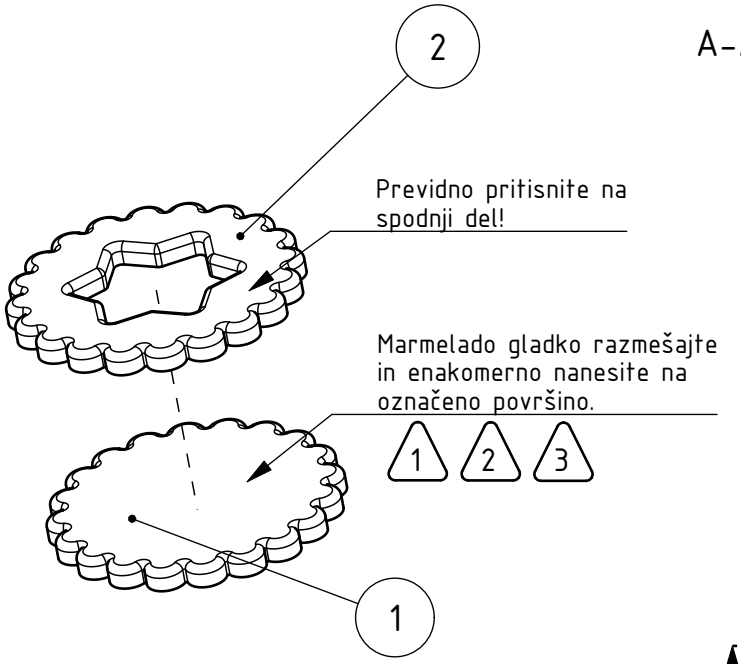
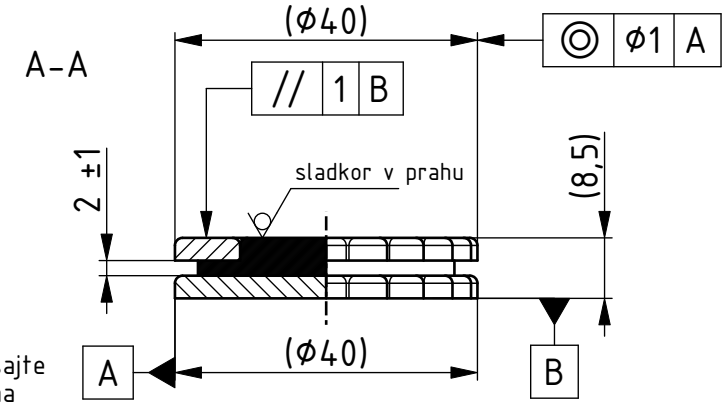
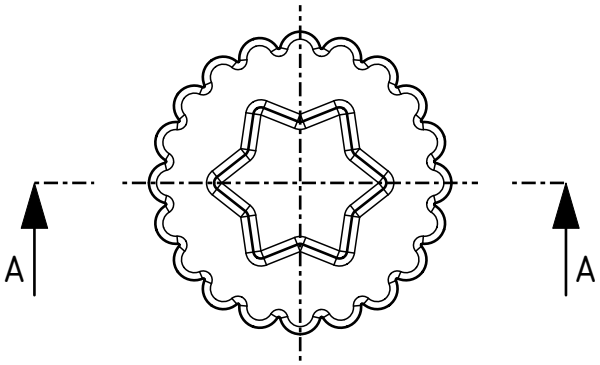
Reprodukcija, razširjanje in uporaba tega dokumenta je močno zaželena.
Prirejeno po: shorturl.at/xLMP1

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| *Poz* | *Naziv in mere* | *Količina* | *Material* |
| 1 | Spodnji del | 1 | Piškotno testo |
| 2 | Zgornji del | 1 | Piškotno testo |

| *Piškotno testo - sestava* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| moka | maslo | sladkor v prahu | vaniljev sladkor | jajce | limonina lupina |
| 300 g | 200 g | 100 g | 1 vrečka | 1 kos | 1 bio limona |




## *Tehnološki postopek*

| | |
|---|---|
| | *1. Obdelava testa* |
| 1.1 | Vse sestavine navedene v tabeli zgnetite v gladko testo. |
| 1.2 | Testo zavijte v folijo za živila in ga za najmanj 30 minut položite v hladilnik. |
| | *2. Izdelava sestavnih delov* |
| 2.1 | Testo razvaljajte na debelino 3 ± 0,2 mm. |
| 2.2 | Z modelčkom izrežite enako število zgornjih (poz. 2) in spodnjih delov (poz. 1) delov piškota. |
| | *3. Toplotna obdelava* |
| 3.1 | Sestavne dele pecite v ventilatorski pečici ogreti na 180° C. |
| 3.2 | Čas pečenja: 10 minut oz. do svetlo rjavo obarvane površine. |
| 3.3 | Pred montažo ohladiti na prostem. |

Splošne geometrične tolerance in tolerance mer po ISO 2768-cL

ODOBRENO
za serijsko poskušnjo

sladkor v prahu

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Ribezova marm. | | | | *Datum* | *Ime* |
| 2 | Marelična marm. | | | *Izdel.* | *20.12.22* | *D. Mraz* |
| 3 | Malinova marm. | | | *kontr.* | | |
| | | | | *K.std.* | | |
| *Ozn.* | *Sprememba* | *Datum* | *Ime* | | | |

ŠOLSKI CENTER ŠKOFJA LOKA
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

*Merilo:* 1:1 *Masa:* cca. 10 g

*Naziv:* *Vesele praznike in srečno novo leto*

*Št. risbe:* *Linški piškoti* *List* 1/1

*Nadom:* *Nadom. z:*