



mel-compagniet

Mandel-Drøm



Mandelfyld

1,200 kg.	Sukker
0,080 kg.	Ovasil
0,700 kg.	Mandelmel
0,020 kg.	Salt
0,020 kg.	Hvedemel
0,010 kg.	Vaniljesukker
0,450 kg.	friske æggehvider

Blandes med spartel

Blandingen sprøjtes i siliconeformen

Efter afkøling overtrækkes kagen med mørk chokolade. (se foto)

Mandelkaramel

1,500 kg.	Sukker
0,500 kg.	Honning
0,500 kg.	Fløde
0,500 kg.	Smør

Koges sammen

1,500 kg. Mandelsplitter tilsættes massen
Lægges ovenpå mandelmassen med ske.
Bages ved 180°C i ca. 18-20 minutter



mel-compagniet

Mandel-Drøm Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
1158	St. melis DANSK (40)	2700	2,99	8,07
1946	Ovasil æggevidepulver 5x600 g	80	496,80	39,74
11719	Mandelmel	700	72,22	50,55
1150	Fint salt med jod (40)	20	2,07	0,04
10055	MELCO Super extra hvedemel (66)	20	2,79	0,06
1183	Tørsleff vaniljesukker	10	156,03	1,56
260	Cater hvider DANÆG (89%)	450	14,95	6,73
1172	Mandelsplitter	1500	64,35	96,53
7998	Smør	500	52,00	26,00
7997	Honning	500	52,00	26,00
7993	Fløde	500	21,00	10,50
	Vægt ialt	6980	Pris ialt	265,79
	Pris pr. kg. dej			38,08
	Dejvægt pr. stk	400	Pris pr. stk.	15,23
	Antal stk af dejen	17		
	Salgspris incl. Moms			78,00
	Salgspris excl. Moms			62,40
	Bruttoavance excl. moms			47,17
	Fortjeneste excl. moms af salgsprisen			75,6%