

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen 2018

Řez Mango & řecký jogurt

Jako jednu z letošních novinek jsme představili řez s příchutí manga a řeckého jogurtu. Tento lehký dezert je ideální právě na blížící se letní sezónu, protože je svěží jako samotný letní vánek. A díky jeho netradiční kombinaci exotického ovoce a krémového řeckého jogurtu bude jistě jasnou volbou také pro vaše zákazníky.



OPTIMIA Světlá je směs pro výrobu šlehaných piškotových hmot s použitím vaječných polotovarů nebo vajec pro průmyslovou i řemeslnou výrobu. Dodává objem, vláčnost, jemnou pórovitou strukturu a dobrou trvanlivost výrobku. Je vhodná převážně pro rolády, korpusy a bufflery.

Rádi zařazujeme produkty **GELATOP** i do cukrářských výrobků. Tentokrát jsme zvolili **Pronto Yoghurt Greek Type** a **Pastu Mango**.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen 2018

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Roládový plát:	
OPTIMIA Světlá	140
Vejce čerstvá	105
Cukr krupice	15
Voda pitná	15
Řecký krém:	
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	660
Pronto Yoghurt Greek Type	135
Sanett	35
Voda pitná	70
Mango krém:	
Pasta Mango	15
Dohotovení povrchu:	
MELLA GLAZE NEUTRAL	130
Pasta Mango	5

Doporučený technologický postup:

Hmota na plát: Suroviny spojíme a šleháme po dobu 4 minut v kotli šlehacího stroje při nejvyšší rychlosti. Vyšlehanou hmotu rozetřeme do formy o velikosti 20 x 30 cm na pečící papír.

Pečení: Při teplotě 250 °C po dobu cca 5 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázečnicí pec). Navážka hmoty na korpus je 260 g.

Řecký krém: V kotli šlehacího stroje vyšleháme při střední rychlosti živočišnou smetanu a **Pronto Yoghurt Greek Type**. V druhé misce si připravíme roztok **Sanettu** s horkou vodou. Takto připravené hmoty spojíme dohromady. Po vyšlehání si krém rozdělíme na polovinu. Jednu část použijeme k přípravě Mango krému.

Mango krém: Do poloviny vyšlehaného řeckého krému přidáme **Pastu Mango**. Vše důkladně promícháme. Takto připravený krém používáme k dalšímu zpracování.

Dohotovení: V ráfku o velikosti 20 x 30 cm necháme upečený korpus. Po vychladnutí na něj rozetřeme nejprve vrstvu Mango krému a poté druhou hmotu - Řecký krém. Po zatuhnutí dohotovíme povrch **MELLA GLAZE NEUTRAL** s **Pastou Mango**.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotového výrobku:

Energetická hodnota	1365,9 kJ (326,6 kcal)
Tuky	19,5 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	13,3 g
Sacharidy	33,2 g
• z toho cukry	25,8 g
Vláknina	0,2 g
Bílkoviny	4,4 g
Sůl	0,3 g

Vypočtené průměrné výživové hodnoty platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz


IREKS