

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec
09

BARNADETO

je lahodný cukrářský výrobek založený na kombinaci výrazné chutě čokoládového korpusu vyrobeného ze **Sandry BRILANT** s arašídý obsaženými v **KARINĚ Arachido**, která je zakomponována do máslového krému.



KARINA Arachido je zbrusu nový druh řady Karin, které jsou používány nejen pro stabilizaci a ochucení rostlinných krémů. Výrobek Barnadeto rozšiřuje nabídku oblíbených čokoládových řezů a dortů, tentokrát ve velmi povedené chuťové kombinaci s arašídý.



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec
09

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Základní hmota:	
Sandra Brilant	540,00
Voda pitná	360,00
Olej jedlý	100,00
Krém Arachido:	
KARINA Arachido	320,00
Voda pitná	160,00
Máslo	240,00
Dohotovení:	
Tuková poleva Spezial Dunkel - ředěná	160,00
Tuková poleva Spezial Weiss - ředěná	5,00

Doporučený technologický postup:

Základní hmota:

Suroviny spojíme a necháme cca 5 minut bobtnat. Poté mícháme při nejnižší rychlosti 1 minutu do hladké a homogenní konzistence. Nadávkuje do dvou dortových forem o průměru 23 cm, uhladíme a pečeme.

Teplota pečení: 170 °C (parametry odpovídají elektrické sázecí peci).

Doba pečení: cca 35 minut.

Krém Arachido:

KARINU Arachido smícháme s vodou a necháme 20 minut bobtnat.

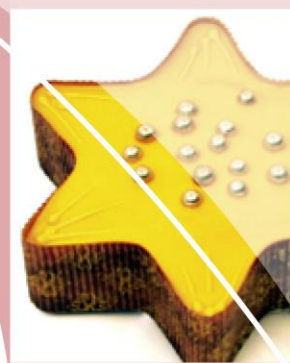
Poté přemícháme. Máslo vyšleháme, přidáme připravenou KARINU Arachido s vodou a vyšleháme do pevné a hladké konzistence.

Dohotovení:

Oba dortové korpusy spojíme 400 g krému. Povrch a boky dortu zarovnáme 150 g krému. Po ztuhnutí potahujeme Tukovou polevou Spezial Dunkel a povrch přestříkáme Tukovou Polevou Spezial Weiss.

Krájíme na požadované kusy (12 nebo 14 ks).

Zbylým krémem ozdobíme nakrájené díly. Můžeme použít i čokoládové dekory.



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

