

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden  
2010

## SLAVNOSTNÍ DORT S POMERANČI

Sandra KOMPLET světlá - dortové korpusy a Sandra KOMPLET tmavá - dortové korpusy jsou kompletní směsi se sušeným vaječným obsahem určené k jednoduché a bezproblémové výrobě kvalitních dortových korpusů a ostatních piškotových výrobků pečených ve formách.



### Výhody Sander KOMPLET - dortové korpusy:

Použití těchto směsí je velmi jednoduché a vždy je dosaženo stejné kvality hotových korpusů.

Korpusy mají výbornou stabilitu, výrobky se po upečení středem nepropadají a tím nevznikají zákalce nebo brousčky pod jejich povrchem. Další předností je pravidelná pórovitost a vláčnost, díky kterým se korpusy při prokrajování nedrobí.



# Recept měsíce

## Vše, co nabízíme, chutná...

### Leden 2010

#### Doporučené receptury:

Suroviny – množství (g)	Dortové korpusy (světlé)	Dortové korpusy (tmavé)
<b>Sandra KOMPLET světlá - dortové korpusy</b>	1000	-
<b>Sandra KOMPLET tmavá - dortové korpusy</b>	-	1000
Voda pitná	600	600

#### Doporučené technologické postupy pro obě varianty:

Všechny suroviny smícháme a necháme cca 5 minut nabobtnat. Poté šleháme při maximální rychlosti 5 - 7 minut (dle použitého šlehacího stroje).

Doporučený měrný objem je 440 - 480 g/l.

#### Doporučené receptury máslového nebo šlehačkového krému:

Suroviny – množství (g)	Odlehčený šlehačkový krém	Máslový nebo tukový krém
<b>Vanesa Basic Mix s máslovou příchutí</b>	600	600
Voda pitná do Vanesy	1000	1000
<b>Mella Whip</b>	1120	-
Voda pitná do Mella Whip	480	-
Máslo čerstvé nebo margarín	-	640

#### Doporučený technologický postup na odlehčený šlehačkový krém:

**Vanesu Basic Mix** smícháme s vodou do hladké konzistence a necháme cca 10 min. bobtnat. Poté k tomuto základu přimícháme předem vyšlehanou **Mella Whip** s vodou.

#### Doporučený technologický postup pro máslový nebo tukový krém:

**Vanesu Basic Mix** smícháme s vodou do hladké konzistence a necháme cca 10 min. bobtnat. Poté do tohoto základu přišleháme máslo nebo krémový margarín.



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

