

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen
09

DORT MĚCHURKA

Nikdo z našich zákazníků (a byly jich desítky) po ochutnání nevěřil, že tento vynikající dort patří mezi výrobky vhodné pro diabetiky! Tak přirozený, lehký a lahodný. Recepturně shodný výrobek lze připravit i ve formě řezu neboli zákusku.



Vynikající nápad vznikl spojením chutí jablek, skořice, rostlinného krému a pálené hmoty. Je to skutečně jedinečně osvěžující cukrářský výrobek, který nadchne vaše zákazníky. Vyzkoušejte a dáte nám za pravdu!



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Základní hmota:	
DIANA Cukrářská Komplet	100,00
Voda pitná	70,00
Základní hmota pálená:	
Paloma	60,00
Olej stolní	27,00
Voda pitná	96,00
Vanilkovo – jablečná náplň:	
DIANA Vanilkrém	115,00
Voda pitná	360,00
Mella Gourmet Whip	75,00
Voda pitná (do rostlinného krému)	20,00
Krystalická fruktóza	5,00
DIANA Mella*Fruit Jablková	200,00
Dohotovení:	
Skořice	10,00
Mella Gourmet Whip	50,00

Doporučený technologický postup:

Základní hmota šlehaná: Suroviny smícháme a necháme 5 minut bobtnat.

Poté šleháme 5 minut při nejvyšší rychlosti - dle typu stroje. Hmotu rozetřeme na pečicí papír (do kruhu o \varnothing 24 cm).

Doba pečení: cca 5 minut, teplota pečení: 230 °C - dle typu pece.

Základní hmota pálená: Suroviny smícháme a necháme 5 minut bobtnat.

Poté mícháme 5 - 7 minut při nejnižší rychlosti - dle typu stroje. Z hmoty stříkáme řezanou trubičkou malé věnečky.

Doba pečení: cca 12 minut, teplota pečení: 220 °C - dle typu pece.

Vanilkovo - jablečná náplň: Mella Gourmet Whip, vodu a krystalickou fruktózu vyšleháme.

DIANU Vanilkrém a vodu smícháme a necháme 5 minut bobtnat. Poté vyšleháme a spojíme s rostlinným krémem. Nakonec vmícháme DIANU Mella*Fruit Jablkovou.

Dohotovení: Na upečený plát položíme dortovou formu. Rozetřeme 300 g náplně.

Rozložíme upečené věnečky těsně vedle sebe a zatřeme zbývajícím krémem.

Po ztuhnutí krájíme a zdobíme skořicí a vyšlehaným rostlinným krémem.

Červen 09



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

