

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen
2011

Hanymery

Nabízíme další výrobek, jehož korpus je vyroben ze **Sandry – MEDOVNÍK**. Tato směs - určená pro výrobu speciálních medových korpusů pro cukrářské výrobky s medem - se ukázala být tak variabilní, že je radost s ní pracovat a tvořit stále nové receptury.



Máslový krém je ochucen a ztužen **Karinou Arachido**, která přináší lehce arašídovou příchuť díky jemně nasekaným a opraženým plodům podzemnice olejné. Jednoduchý výrobek překvapí harmonií chutí spolu s dlouhou vláčností.




**IREKS
ENZYMA**

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen 2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Základní těsto:	
Sandra - MEDOVNÍK	1000
Voda pitná	100
Invertní cukr s medem	100
Meisterback	135
Pšeničná mouka hladká světlá	400
Vejce čerstvá	165
Vejce čerstvá (na mašlování)	70
Mandle loupané celé (210 ks)	150
Arašídová náplň:	
KARINA Arachido	980
Voda pitná	420
Máslo mlékárenské	1000

Doporučený technologický postup:

Základní těsto: ze všech surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme cca 2 hodiny odležet. Poté těsto rozválíme na plát o tloušťce cca 4 mm, ze kterého vypichujeme kolečka o průměru 7 cm. Před pečením polovinu koleček potřeme vejcem a ozdobíme mandlemi.

Pečení: při teplotě 200°C cca 14 minut při otevřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

Arašídová náplň: KARINU Arachido smícháme s vodou a necháme 20 minut bobtnat. Poté přemícháme, přidáme změkklé máslo a vyšleháme do hladkého krému.

Dohotovení: na neozdobená kolečka nastříkáme náplň, přiložíme kolečka s mandlemi a necháme ztuhnout.



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


**IREKS
ENZYMA**