

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec
2010

Kukuřičný moučník s hrozny

Tento moučník je vyroben z kompletní směsi **Sandra KUKURUZ**, jež přináší výrobku charakteristickou intenzivní žlutou barvu, lahodnou chuť a velmi dlouhou vláčnost korpusu vyrobeného z třené hmoty. Jedinečné struktury a barvy je dosaženo vysokým obsahem kukuřičné krupice.



Jednoduchá příprava hmoty umožňuje rychlou a jistou výrobu moučníků, které je možné doplnit ovocem, např. kompotovaným kalibrovaným hrozem bez jadérek. Sladkost korpusu je tak výborně doplněna nakyslým charakterem ovoce a vytváří tak skvělou kombinaci chutí.

Do prodejního sortimentu byly zařazeny velmi **kvalitní kalibrované hrozny bez jadérek** s výhodnou cenou:

Hrozno bílé sterilované: cena 202,- Kč/balení (4,585kg) ~ 76,- Kč/kg čistých hroznů.




**IREKS
ENZYMA**

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec
2010

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Třená hmota:	
Sandra Kukuruz	675,00
Voda pitná	255,00
Olej jedlý	165,00
Hrozno bílé sterilované	250,00
Saftbinder	5,00

Doporučený technologický postup:

Třená hmota:

Vodu, olej a **Sandru Kukuruz** smícháme a necháme 5 minut bobtnat. Poté mícháme 1 minutu při nejnižší rychlosti do hladké homogenní konzistence. Hmotu rozetřeme do pečícího plechu 20x30 cm vyloženého pečícím papírem.

Hrozno bílé sterilované necháme okapat, obalíme v **Saftbinderu** a rozložíme na povrch rozetřené hmoty.

Pečení:

Při 170°C cca 60 min. (dle typu pece).

Dohotovení:

Po vychladnutí krájíme na požadované kusy a povrch můžeme posypat moučkovým cukrem.



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

