

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor  
2011

## Medová roláda

**Honey cake**, neboli medové řezy jsou mezi spotřebiteli stále oblíbenějším moučníkem. Na trhu však dosud neexistovala varianta medové rolády a z toho důvodu po malé technologické úpravě nabízíme jedinečnou příležitost vyrobit medovou roládu ze suroviny **Sandra - MEDOVNÍK**.



Kombinace medového těsta s karamelovo – arašídovou náplní připravenou z **KARINY Arachido** a másla je velmi příjemná a delikátní.

Tento cukrářský výrobek nezklame ani skutečné labužníky.



  
**IREKS  
ENZYMA**

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor  
2011

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Základní hmota:</b>	
Sandra - MEDOVNÍK	500
Voda pitná	150
Invertní cukr s medem	125
Vejce čerstvá	50
Pšeničná mouka hladká světlá	50
<b>Karamelovo-arašídový krém:</b>	
KARINA Arachido	280
Voda pitná	120
Máslo mlékárenské	320

## Doporučený technologický postup:

**Základní hmota:** suroviny smícháme a necháme 5 minut bobtnat. Poté mícháme při nejnižší rychlosti cca 1 minutu do hladké homogenní konzistence. Hmotu rozetřeme na pečící papír nebo folii o velikosti 60 x 40 cm.

**Pečení:** při 260°C, 5 minut při uzavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

**Karamelovo-arašídový krém:** KARINU Arachido smícháme s vodou a necháme 20 minut bobtnat. Poté přemícháme, přidáme změkklé máslo a vyšleháme do hladkého krému.

**Dohotovení:** na upečený plát rovnoměrně rozetřeme krém a svineme do rolády. Po ztuhnutí krájíme na požadované kusy.



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**