

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen
2011

Plněné kokosky

Tento český klasický výrobek stále patří mezi nejoblíbenější druhy cukrářského sortimentu. Jeho výroba se skládá ze dvou korpusů, které lze díky novým surovinám **Kokosky** a **Linecká směs Enzyma** vyrobit velmi efektivně a jednoduše, a to v té nejlepší kvalitě.



Lahodný krém s **KARINU Kakao Mix** spojující oba korpusy je nezbytnou součástí celkové chuťové kompozice, jež je vhodně doplněna ovocnou složkou **MELLA*FRUIT Višňová** a kvalitní hořkou polevou **Spezial Dunkel**. Výsledná plněná kokoska je exklusivním cukrářským výrobkem.




**IREKS
ENZYMA**

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Kokosová hmota:	
Kokosky	2250
Voda pitná	680
Ovocná náplň	70
Linecké těsto:	
Linecká směs Enzyma	1350
Voda pitná	135
Meisterback	540
Kakaová náplň:	
KARINA Kakao Mix	680
Voda pitná	300
Máslo mlékařenské	1200
Dohotovení:	
MELLA*FRUIT Višňová	1100
Tuková poleva Spezial Dunkel	420
Olej jedlý	180

Doporučený technologický postup:

Kokosová hmota: Kokosky, vodu a ovocnou náplň smícháme a necháme 5 minut bobtnat. Poté mícháme při střední rychlosti cca 6 minut a stříkáme sáčkem s hladkou trubičkou požadované tvary.

Pečení: při 180 °C po dobu 20 - 22 minut při otevřeném odtahu páry (parametry pro elektrickou sázecí pec).

Linecké těsto: změkklý Meisterback rozmícháme s vodou a nakonec zpracujeme Lineckou směs Enzyma. Vytvoříme hladké těsto, které necháme minimálně 1 hodinu odležet na chladném místě. Poté zpracováváme.

Vyválíme plát o tloušťce 3 mm a vykrajujeme kolečka, která pečeme při 200°C po dobu 10 až 12 minut (dle typu pece).

Kakaová náplň: KARINu Kakao Mix s vodou spojíme a mícháme do hladké a homogenní konzistence. Před dalším zpracováním necháme ještě 10 - 15 minut odležet a opět přemícháme. Poté vyšleháme s máslem do hladkého krému.

Dohotovení: na upečené linecké kolečko stříkáme hladkou trubičkou do kruhu kakaový krém, do středu plníme MELLA* FRUIT Višňovou a přiklopíme upečenou kokoskou. Po ztuhnutí spodní část potáhneme zředěnou Tukovou polevou Spezial Dunkel.

