

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2017

## Hravé cupcaky



Pojďte si s námi hrát, hodte starosti za hlavu a popustte uzdu své fantazii s naším březnovým receptem. Říká se, že kdo je hravý, rád se baví a pro naše cukrářky a cukráře to platí dvojnásob. Proto pro vás připravili veselé cupcaky, u kterých se musíte držet pouze základního receptu přípravy modelovací hmoty a třeňé hmoty cupcaku neboli košíčku. Co se týká zdobení, tady se meze nekladou.

PS: Slavte Den dětí každý den, nečekejte na červen – není toto skvělý nápad na drobný dárek pro naše nejmenší?



Při vašem kreativním řádění při zdobení cupcaků se můžete plně spolehnout na modelovací hmotu **Montana**, která se velmi snadno připravuje a u níž zejména u výrobků pro děti oceníte absenci konzervačních látek! Při tvarování a modelování je velmi plastická, příjemně voní a přirozeně chutná po mléku, které je jejím skutečným základem. Montana je nejlepší volba modelovací hmoty pro dětské výrobky.

Pokud vás dobarvování základní bílé hmoty nebaví, nemáte dost času a prostoru, vyzkoušejte barevné varianty **Montany**. Garantujeme vám barevnost, sytost a stálost barev. Svět zdobení cukrářských výrobků pro vás bude nyní bez hranic.

IREKS

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2017

## Doporučená receptura pro modelovací hmotu:

Suroviny	Množství (g)
<b>Hmota:</b>	
<b>Montana</b>	<b>1000</b>
Voda pitná	150
Rostlinný tuk 100%	50

## Doporučený technologický postup:

**Montana**, voda a změkly 100% tuk se spojí mícháním při střední rychlosti v kotlíku šlehacího stroje protínacím hákem do hmoty podobné pastě. Poté se hmota uloží do polyethylenového obalu a nechá vyzrát nejméně 3 hodiny. Doporučujeme nechat odležet až 24 hodin.

Pro nejrůznější barevné odstíny a kombinace modelovací hmoty lze využít také Montana v bílé, černé, červené, modré, zelené nebo žluté barvě, popřípadě základní hmotu obarvit přírodními nebo gelovými barvami.

## Doporučená receptura pro třenou hmotu ze Sandry VARIACE:

Suroviny	Množství (g)
<b>Hmota:</b>	
<b>Sandra VARIACE</b>	<b>500</b>
Vaječný tekutý obsah	280
Voda pitná	160
Olej jedlý	90

## Doporučený technologický postup:

Suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté je mícháme při nejpomalejší rychlosti po dobu 1 – 2 minut do hladké a homogenní konzistence.

**Pečení:** při 170 °C cca 35 – 40 min při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).



IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kšírova 257  
619 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel.: +420 543 250 155  
Fax: +420 543 250 159  
info@ireks-enzyma.cz  
www.ireks-enzyma.cz

  
**IREKS**