

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden
2011

Dort Hruška

KARINA Hruška Krém spolu s kompotovanými nebo čerstvými hruškami je základem jemné chuti tohoto moučníku.

Lze ho vyrábět ve formě řezů nebo dortových dílků a povrch dozdobit dle vlastní fantazie.



Jemná chuť hrušky je spotřebiteli všeobecně velmi dobře přijímána, proto také byla na trh uvedena její varianta v řadě **KARINA**. Rostoucí zájem o tuto komplexní cukrářskou směs svědčí o jejím širokém využití ve výrobě.



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden
2011

Doporučené receptury:

Suroviny	Množství (g)
Základní hmota:	
Sandra BRILANT	540,0
Voda pitná	360,0
Olej jedlý	100,0
Hruškový krém:	
Karina Hruška Krém	360,0
Voda pitná	180,0
Máslo	180,0
Dohotovení:	
Trigel Neutral	70,0
Voda pitná	140,0
Kompot hruškový	200,0
Knabberstreusel	60,0

Doporučený technologický postup:

Základní hmota:

Suroviny spojíme a necháme cca 5 minut bobtnat. Poté mícháme při nejnižší rychlosti 1 minutu do hladké a homogenní konzistence. Nadávkuje do dvou dortových ráfků o průměru 23 cm, uhladíme a pečeme.

Teplota pečení: 170 °C (dle typu pece).

Doba pečení: cca 35 minut.

Hruškový krém:

KARINU Hruška Krém smícháme s vodou a necháme 20 minut bobtnat a poté ji přemícháme. Do vyšlehaného másla přidáme připravenou **KARINU Hruška Krém** s vodou a vyšleháme do hladkého krému.

Dohotovení:

Oba dortové korpusy spojíme hruškovým krémem (400 g). Poté povrch a boky dortu zarovnáme zbylým krémem a dohotovíme posypem **Knabberstreusel**. Povrch poklademe silnějšími plátky kompotovaných hrušek, které ošetříme roztokem vzniklým svařením želírujícího přípravku **Trigel Neutral** s vodou. Střed dortu dozdobíme opět **Knabberstreuselem**.

