

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec
2010

Honey Cake (Medový dort)

Medové dorty a řezy jsou oblíbenými moučníky, jež tradičně patří do české kuchyně. Ze surovin **Sandra – MEDOVNÍK** a **KARINA Medovník** připravíte velmi chutné výrobky, jejichž výsledný tvar, zdobení a množství použitých krémů a plátů závisí pouze na vaší fantazii. Honey Cake připravený dle doporučené receptury nezklaťme ani ty největší labužníky.



Hotové moučníky mají poměrně dlouhou trvanlivost, které je docíleno použitím velmi kvalitního tuku **Enzyma Filling** a pře-vařením vody použité do náplní. Jak polotovary (pláty), tak hotové výrobky lze také zamrazovat.




IREKS
ENZYMA

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec 2010

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Hmota na medové pláty:	
Sandra - MEDOVNÍK	825
Voda pitná	330
Invertní cukr s medem	210
Karamelová náplň:	
KARINA Medovník	160
Voda pitná (převařená, vychlazená na cca 40 °C)	45
Invertní cukr s medem	120
Enzyma Filling	20
Karamelová pasta	30
Zuckerkulör	3
Mléčná náplň:	
KARINA Medovník	230
Voda pitná	80
Invertní cukr s medem	170
Enzyma Filling	90
Vlašské ořechy drcené	30

Doporučený technologický postup:

Hmota na medové pláty: uvedené suroviny smícháme a necháme 5 minut bobtnat. Poté hmotu přemícháme a rozetřeme přes formu na pečící papír 5 x 230 g o průměru 26 cm. Hmotu o váze 115 g rozetřeme na plát, který při pečení vysušíme, poté nastrouháme a při dohotovení použijeme na obsypání dortu.

Doporučené pečení: 7 minut při 230 °C při otevřeném odtahu na etážové peci nebo 7 minut při 250 °C při otevřeném odtahu na rotační peci.

Karamelová náplň: k převařené vodě přidáme **Invertní cukr s medem** a směs **KARINA Medovník**. Promícháme do homogenní konzistence a necháme asi 20 minut odležet. Poté přidáme **Enzyma Filling**, **Karamelovou pastu** a **Zuckerkulör** a protílačkou při pomalé rychlosti vymícháme hladký krém.

Mléčná náplň: technologický postup viz. Karamelový krém.

Dohotovení Medovníku: dort je sestaven z 5 ks plátů promazaných 5 vrstvami krému (540 g mléčného krému ve 3 vrstvách, kterým začínáme + 360 g karamelového krému ve 2 vrstvách). Horní vrstvu mléčného krému zasypeme **Vlašskými ořechy drcenými** a jemně je přitlačíme do krému. Přebytečný krém na bocích dortu rozetřeme a nakonec celý povrch i boky dortu dohotovíme posypem jemnou strouhankou z medového plátu.

