

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Srpen  
2010

## PICCO dort s višněmi

Oku lahodící dezert s chuťovou kombinací čokolády a višní nezklame žádného spotřebitele. Optimální velikost PICCO dortů s korpusy upečenými ve speciálních formách, jež dodáváme na trh, je ideální pro malé letní rodinné posezení při kávě. Ovocné komponenty osvěží a potěší.



Cukrářský dort o váze cca 560 g. Korpus je vyroben z kompletní směsi **Sandra BRILANT**, krém z rostlinného krému **Mella Whip** a z **KARINY Višeň Krém**. Čerstvé ovoce, které je na povrchu potaženo roztokem **Sanettu** k dosažení většího lesku a k udržení delší čerstvosti, je oblíbenou součástí moderních cukrářských výrobků.



# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Srpen  
2010

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
<b>Základní hmota:</b>	
<b>Sandra Brilant</b>	<b>225,00</b>
Voda pitná	145,00
Olej jedlý	40,00
<b>Višňová náplň:</b>	
<b>Karina Višeň Krém</b>	<b>45,00</b>
Voda pitná	25,00
<b>Mella Whip</b>	<b>40,00</b>
Voda pitná	20,00
<b>Sanett</b> roztok ( voda 8g + Sanett 4 g )	<b>12,00</b>
<b>Dohotovení:</b>	
Čerstvé ovoce – třešně nebo višně	70,00
Čerstvá máta nebo jiné dozdobení	

## Doporučený technologický postup:

**Základní hmota:** suroviny smícháme a necháme 5 minut bobtnat. Poté 1 minutu mícháme na nejnižší výkon do hladké homogenní hmoty. Dávujeme do formy PICCO, předem ošetřené separačním příprvkem, např. **Sepa-Wax**.

**Pečení:** při 165°C cca 45 minut (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

**Višňová náplň:** **Karinu Višeň Krém** důkladně vymícháme s vodou a necháme 20 minut bobtnat. Rostlinný krém **Mella Whip** vyšleháme s vodou, vmícháme nabobtnalou **Karinu** a zchladlý roztok **Sanettu** (cca 50°C). Vyšleháme do hladké náplně.

**Dohotovení:** na povrch vychladlého korpusu nastříkáme hladkou trubičkou (č. 14) višňovou náplň. Dozdobíme čerstvými třešněmi nebo višněmi a lístky máty. Před dohotovením je možno potřít spodní okraj korpusu **Topglanzem** a obsypat nasekanými brusinkami.



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

