

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září  
2011

## Linecké Ara

Linecké pečivo je obecně u českých zákazníků stále velmi oblíbenou variantou dezertu či zákusku ke kávě nebo čaji.

**Linecká směs Enzyma** umožňuje pekařům a cukrářům vyrábět tyto tradiční výrobky v moderním a zajímavém provedení, které na první pohled zaujme.



**Linecká Ara** v sobě snoubí vyváženou kombinaci korpusu z lineckého těsta, lehké arašídové náplně z **KARINY Arachido** a čokoládové chuti **Tukové polevy Spezial Dunkel**. Představuje malý, avšak efektní výrobek, který lze podávat samostatně, případně skvěle doplňuje kolekce čajového pečiva.



  
IREKS

# Recept měsíce

## Vše, co nabízíme, chutná...

### Září 2011

#### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Linecké těsto základní:</b>	
Linecká směs Enzyma	500,0
Voda pitná	50,0
Meisterback	200,0

<b>Arašídový krém:</b>	
KARINA Arachido	335,0
Voda pitná	170,0
Meisterback	200,0
Máslo mlékárenské	250,0

<b>Dohotovení:</b>	
Tuková poleva Spezial Dunkel	175,0
Olej jedlý	75,0
Knabberstreusel	60,0

#### Doporučený technologický postup:

**Linecké těsto základní:** 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 linecké oválky, které pečeme při 200 °C po dobu 10 až 12 minut (dle typu pece).

**Arašídový krém:** **KARINU Arachido** a vodu spojíme a mícháme do hladké a homogenní konzistence. Před dalším zpracováním necháme ještě 10 – 15 minut odležet a opět přemícháme. Poté vyšleháme s máslem v homogenní hmotu.

**Dohotovení:** dva oválky po upečení spojujeme krémem a horní část potahujeme ředěnou **Tukovou polevou Spezial Dunkel** s olejem a sypeme **Knabberstreuselem**.



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**