

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Srpen
09

FANTAZY ŘEZ

V letních měsících (ale nejen v nich) je ovoce a jogurt vyhledávanou chuťovou kombinací. Fantazy řez je příkladem lehkého moučniku, který spojuje obě oblíbené chutě. Na tenkém korpusu ze **Sandry KOMPLET** je vysoká lehká a lahodná vrstva připravená z rostlinného krému **Mella Creamy Whip** se ztužovačem **KREMSTABIL Jogurt**. Doprostřed krému jsou vloženy kompotované mandarinky. Citrusová chuť je dále podtržena použitím **Pastarom Orange** v povrchové vrstvě zákusku.



Estetický požitek z moučniku je umocněn velmi dekorativním dohotovením pomocí netuhnoucího želé **Topglanz**. Čokoládové dekorace jsou již pouze třešničkou na dortu, která dotváří celkový dojem.



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Srpen 09

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Základní hmota:	
Sandra KOMPLET světlá – dortové korpusy	170
Voda pitná	105
Náplň:	
KREMSTABIL Jogurt	100
Voda pitná	120
Mella Creamy Whip (s 30% vody)	400
Sanett roztok (Sanett 16 g + voda 32 g)	48
Kompotované mandarinky	260
Dohotovení:	
Topglanz	90
Pastarom Orange Nr. 794	4
Dekor Taler Orange/Weiss (Art. Nr. 374) 13 ks	
Dekor Schoko Gitter Platten (Art. Nr. 929) 1 ks	

Doporučený technologický postup:

Základní hmota: Suroviny (**Sandru KOMPLET světlou – dortové korpusy** a vodu) smícháme dohromady, necháme 5 minut bobtnat. Šleháme 5 minut - dle typu šlehacího stroje. Vyšlehanou hmotu rozetřeme do plechu 10 x 60 cm vyloženého pečícím papírem.

Pečeme při 180°C po dobu 20 minut - dle typu pece.

Náplň: **KREMSTABIL Jogurt** smícháme s vodou, přidáme do vyšlehané **Mella Creamy Whip** a zalijeme roztokem **Sanettu**.

Dohotovení: Na vychladlý korpus rozetřeme 1/2 připravené náplně. Do podélného pruhu - středem - rozložíme ovoce a rozetřeme zbývající náplň. Po zatuhnutí dohotovíme povrch **Topglanzem** smíchaným s **Pastarom Orange**. Po nakrájení dozdobíme dekory.



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

