

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec  
09

## SANDRA – PERNÍK

v nové kvalitě!

Moučníky typu perníku jsou u českých spotřebitelů tradičně oblíbené. Ne vždy je však pro pekaře a cukráře jejich výroba bezproblémová díky potřebným základním surovinám (dobré perníkové koření, kvalita vaječných polotovarů, kvalita mouky apod.).



Směs **Sandra - PERNÍK** řeší zcela komplexně tato možná nebezpečí a navíc umožňuje výrobu podle nejjednoduššího scénáře:

**„Vše zamíchej a upeč!“**

Hotové korpusy jsou velmi chutné, nedrobivé a dlouho vláčné.



# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

## Doporučená receptura:

### Sandra Perník - Muffin

Suroviny	Množství (v g)
Sandra PERNÍK	610
Voda pitná	335
Olej jedlý	150
<b>Náplň:</b>	
Mella*Star Bounty	110
Voda pitná	65
<b>Dohotovení:</b>	
Tuková poleva Spezial dunkel	70
Kokos strouhaný	15

## Doporučený technologický postup:

### **Příprava perníkové hmoty:**

Suroviny spojíme a necháme cca 5 minut bobtnat.

Poté 0,5 - 1 minutu mícháme při nejpomalejší rychlosti do hladké a homogenní konzistence.

### **Příprava náplně:**

**MELLA\*STAR - Bounty** smícháme s vodou a necháme nabobtnat nejméně 30 minut do pevné konzistence. Poté náplň přemícháme a dále zpracováváme.

### **Dohotovení:**

Do papírového košíčku nadávkuje 50 g hmoty, střed hmoty pak naplníme 15 g náplně a nakonec nadávkuje zbylých 50 g hmoty. Pečeme při teplotě 170 °C po dobu 30 minut.

Povrch muffinu potáhneme **Tukovou polevou Spezial dunkel** a posypeme strouhaným kokosem.

Prosinec  
**09**



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

