

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor 2012

Velikonoční vejce

Velikonoce se pomalu blíží i se svými křesťanskými i lidovými zvyklostmi. Během velikonočních svátků mimo jiné oslavujeme také jaro a nové zrození života, které se tradičně, dokonce už od dob starověkého Egypta, vyjadřuje vajíčky.

Klasické malované kraslice v posledních letech nahrazují jejich různé čokoládové a pečené variace. Jednou z lákavých možností, kterou nepohrdne žádný koledník, je pak i toto cukrářské vajíčko.



Nadýchané buflery ze **Sandry BUFFY Komplet** spojuje lahodný krém vyrobený z **KARINY Basic Milk**. Dokonalého potažení výrobku a jeho bezchybné dekorace v různých barvách a tvarech je dosaženo díky modelovací hmotě **Montana**.

Ozdobte pulty svých prodejen pestrobarevnými vajíčky, které upoutají pozornost Vašich zákazníků.



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor 2012

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<i>Hmota na buflery:</i>	
Sandra BUFFY Komplet	3420,0
Voda pitná	1710,0

<i>Mléčný krém:</i>	
KARINA Basic Milk	815,0
Voda pitná	360,0
Máslo mlékárenské	1470,0

<i>Modelovací hmota:</i>	
Montana	4240,0
Voda pitná	650,0
100% rostlinný tuk	210,0

Doporučený technologický postup:

Hmota na buflery: suroviny spojíme a necháme 5 minut bobtnat. Poté šleháme při nejvyšší rychlosti 5 minut do hladké homogenní konzistence. Vyšlehanou hmotu stříkáme na pečicí papír hladkou trubičkou do tvaru vajíček (navážka 1 ks - 25 g).

Pečení: při teplotě 200 °C cca 18 minut při otevřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Mléčný krém: KARINU Basic Milk spojíme s vodou a necháme 15 minut bobtnat. Poté přemícháme a zašleháme do předem vyšlehaného másla.

Modelovací hmota: Montanu, vodu a 100% rostlinný tuk důkladně smícháme ve stroji a uložíme do igelitového sáčku. Po odležení (nejméně 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne) barvíme potravinářskými barvivy dle potřeby.

Dohotovení: vychladlé buflery spojujeme **Mléčným krémem** vždy dva kusy k sobě. Po zatuhnutí obalujeme **Modelovací hmotou** různých barev a dále dozdobujeme dle fantazie (navážka modelovací hmoty 1 ks - 50 g).



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kširova 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