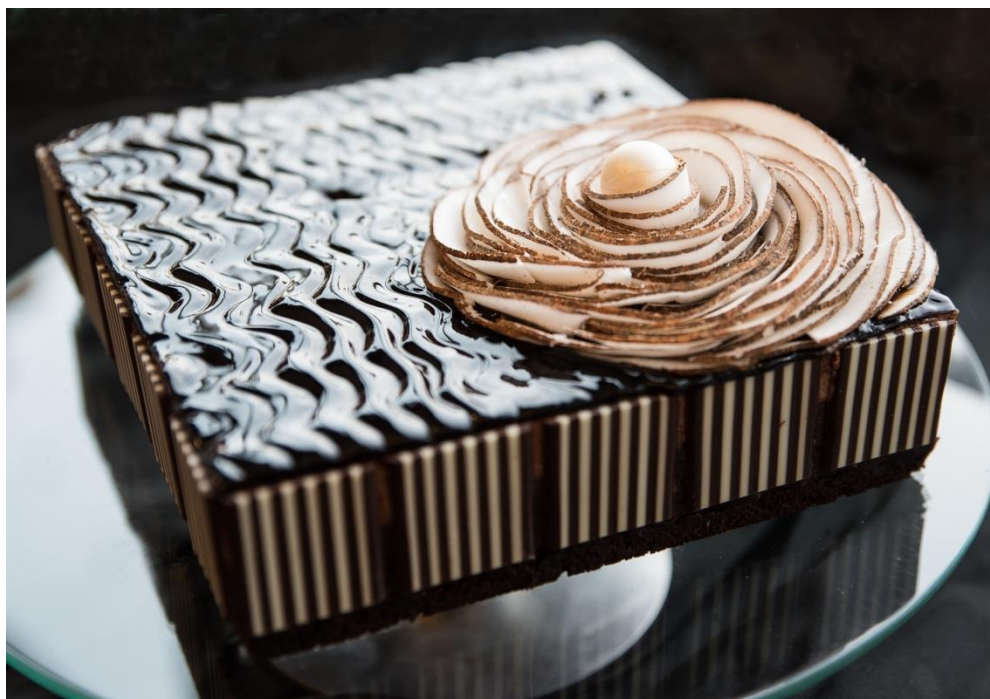


Čoko – kokosový řez

Jedna z celosvětově nejoblíbenějších chutí je bezesporu chuť čokolády. Když se zkusíte zeptat nějakého čokofila, co se k čokoládě nejlépe hodí, dostanete nejčastěji odpověď, že čokoláda.

Kombinaci chutí brownies a čokolády jsme doplnili kokosem a vznikl jedinečný Čoko – kokosový řez, který vám dnes představujeme. Navíc tomuto fešákovi neubere na kráse ani mráz. Vyzkoušejte naši novinku.



Brownie-Mix Gluten Free má univerzální možnosti zpracování, optimální konzistenci těsta a jednoduchou a spolehlivou výrobu se zaručeným výsledkem. Korpus je vláčný, velmi tmavý a dlouho čerstvý. **TAFT Choco** je stabilizátor smetany ke šlehání nejvyšší kvality. Hmota je během zpracování oproti tradičním ztužovačům stabilnější a tím se rozšiřuje možnost jejího použití. Smetana ke šlehání stabilizovaná **TAFT Choco** je vhodná pro celý sortiment mrazených výrobků. **MELLA GLAZE CHOCOLATE** dává výrobku lesk a netuhnoucí glazuru, která v tenké vrstvě nestéká.



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2018

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
Brownie korpus:	
Brownie-Mix Gluten Free	600
Vejce čerstvá	105
Olej jedlý	95
Voda pitná	105
Čoko krém:	
Smetana ke šlehání	650
TAFT Choco	130
Voda pitná	160
Kokosová náplň:	
Pasta Coconut (277)	200
Dohotovení povrchu:	
MELLA GLAZE CHOCOLATE	125

Doporučený technologický postup:

Brownie korpus: Všechny suroviny smícháme dohromady v kotli šlehacího stroje. Necháme 5 minut odležet, poté mícháme protínačkou cca 1 minutu do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme do ráfku o velikosti 20 × 30 cm (350 g). Zbývající hmotu rozetřeme do ráfku o velikosti 20 × 60 cm.

Pečení: Při 170 °cca 20 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Kokosová náplň: K výrobě použijeme brownie korpus o velikosti 20 × 60 cm, který rozdrtíme, smícháme s připravenou polovinou čoko krému (450 g) a **Pasta Coconut**. Takto připravenou hmotu spojíme v kotli šlehacího stroje protínačkou do hladké homogenní konzistence. Připravenou náplň používáme k dalšímu zpracování.

Čoko krém: V kotli šlehacího stroje vyšleháme smetanu při střední rychlosti. V druhé míse smícháme **TAFT Choco** s pitnou vodou a přimícháme vyšlehanou smetanu. Připravenou náplň si rozdělíme na dva díly. Jeden díl použijeme k výrobě kokosové náplně.

Dohotovení: Na vychladlý korpus (20 × 30 cm) rozetřeme kokosovou náplň a na ni čokoládový krém. Výrobek necháme ztuhnout do druhého dne, poté dohotovíme povrch **MELLA GLAZE CHOCOLATE** (mírně nahřejeme v mikrovlnné troubě).

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotových výrobků:

Energetická hodnota	1492,4 kJ (357,0 kcal)
Tuky	20,8 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	11,4 g
Sacharidy	37,2 g
• z toho cukry	29,2 g
Vláknina	2,6 g
Bílkoviny	4,0 g
Sůl	0,4 g

Vypočtené průměrné výživové hodnoty platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.



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