

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen 2017

Arašídový řez s karamellem

Letní sezóna se blíží a k ní neodmyslitelně patří posezení na zahrádce s ledovým nápojem. A jaký dezert si vybrat k ledové kávě? My jednoznačně doporučujeme Arašídový řez s karamellem. Kombinace karamelové chuti s arašídů dostane nejen milovníky čokoládových řezů. Pokud patříte mezi příznivce slaného karamelu můžete přidat i špetku soli. Tak hurá na zahrádku, ať si můžete v klidu vychutnat svou sladkou chvíli!



Velkou předností použití **Sandry BRILANT** je jednoduchá příprava korpusu a jedinečná čokoládová chuť. Korpusy z této hmoty jsou šťavnaté, mají kompaktní a hladký povrch. Ve spojení s krémem z **KARINY Arachido**, která se vyznačuje svou jedinečnou a výraznou chutí po podzemnici olejné, a v kombinaci s **Karamelovou pastou** udělá z Vašeho řezu jasnou volbu pro Vaše zákazníky. Doporučujeme i pro atraktivitu výrobku použít dekorativní zdobení **Confetto Crisp** a **Almond Crocante**.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červen 2017

Doporučená receptura pro modelovací hmotu:

Suroviny	Množství (g)
Hmota na korpus:	
Sandra BRILANT	380
Voda pitná	250
Olej jedlý	70
Arašídový krém:	
KARINA Arachido	400
Voda pitná	200
Máslo mléčkárenské	240
Dohotovení:	
Karamelová pasta	220
Dohotovení:	
Confetto Crisp	30
Almond Crocante	20

Doporučený technologický postup:

Hmota na korpus: Suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti stroje cca 1 minutu do hladké a homogenní konzistence. Hmotu rozetřeme na plech o velikosti 20 x 60 cm s okrajem a vyloženým pečicím papírem.

Pečení: Při teplotě 170 °C po dobu 20 minut (dle typu pece).

Arašídový krém: **KARINU Arachido** smícháme s vodou a necháme 20 minut odležet. Poté přemícháme, přidáme změkklé máslo a vyšleháme do hladkého krému.

Dohotovení: Upečený plát rozkrojíme na poloviny a spojíme je s 1/2 arašídového krému (navážka 400 g). Zbytek krému rozetřeme na povrch druhého plátu (navážka 400 g). Povrch dohotovíme pomocí trezírovacího sáčku a hladké trubičky č. 8, kde ledabyle stříkáme **Karamelovou pastu**, kterou předem lehce nahřejeme. Po zatuhnutí krájíme na požadované kusy a nakonec povrch posypeme **Confetto Crisp** a **Almond Crocante**.

Doporučení pro slanou variantu: **Almond Crocante** smícháme s 2 g soli.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota	1671 kJ (400 kcal)
Tuky	24,3 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	12,7 g
Sacharidy	41,6 g
• z toho cukry	32,2 g
Vláknina	1,4 g
Bílkoviny	3,9 g
Sůl	0,4 g



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz


IREKS