

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec
2011

Charlotta řez

Ani v horkých letních dnech se nemusíte vzdávat svých oblíbených moučníků. Nabízíme vám totiž jejich lehkou variantu v podobě **Charlotta řezu**, který vás svojí svěžestí mile překvapí. Konzistence nadýchaného piškotu se zde snoubí s lahodnou višňovou chutí a vůní jejichž výsledkem je pak ideální prázdninová kombinace.



Korpus je upečen ze **Sandry KOMPLET světlé – roládové pláty**. Náplň je připravena z rostlinného krému **MELLA WHIP s KARINOU Višeň Krém**, jejíž stabilitu podporuje přidaná instantní želatina **Sanett**. Efektní dohotovení povrchu je umožněno použitím **DIANY Linecké náplně červené**, která je zalita **Trigelem Neutral**.




**IREKS
ENZYMA**

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Červenec
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<i>Šlehaná hmota:</i>	
Sandra KOMPLET světlá – roládové pláty	500,0
Voda pitná	350,0
<i>Višňová náplň:</i>	
MELLA WHIP	660,0
Voda pitná do MELLA WHIP	300,0
KARINA Višeň Krém	360,0
Voda pitná do KARINY	180,0
Sanett roztok	150,0
<i>Dohotovení:</i>	
Sandra KOMPLET světlá – roládové pláty	100,0
Voda pitná	70,0
DIANA Linecká náplň červená	250,0
Trigel Neutral	200,0
Voda pitná	480,0

Doporučený technologický postup:

Šlehaná hmota: suroviny spojíme a necháme 5 minut bobtnat. Poté šleháme 5 minut při nejvyšší rychlosti stroje. Hmotu rozetřeme na pečicí papír (60 x 40 cm). Stejný postup i u plátu na dohotovení (30 x 40 cm).

Pečení: při 230°C cca 5 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázečnicí pec).

Višňová náplň: KARINU Višeň Krém spojíme s vodou, dobře promícháme a necháme 20 minut bobtnat. MELLA WHIP vyšleháme s vodou, vmícháme nabobtnalou KARINU Višeň Krém a na závěr přidáme teplý Sanett roztok. Důkladně promícháme.

Dohotovení: na plát (30 x 40 cm) rozetřeme DIANU Lineckou náplň červenou a stočíme do rolády, kterou necháme zchladit (nejlépe v mrazáku). Plát 60 x 40 rozkrojíme podélně na dvě poloviny. Jednu polovinu vložíme do plechu (20 x 60 cm) a rozetřeme 820g náplně. Přiložíme druhý plát a rozetřeme zbytek náplně. Ztuhlou roládu nakrájíme na velmi tenké plátky a rozložíme na zarovnaný povrch. Po ztuhnutí zalejeme povrch připraveným Trigelem Neutral.

