

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2017

Dort Velvet s ovocem zvaný „Naháč“



Vyrobít dort tohoto typu vypadá na první pohled snadně, protože nemusíte dokonale umět zdobit, polévat a potahovat. Ovšem zkuste si to, tak zcela jednoduché to zase není! Tento tzv. nahatý dort jsme pro vás připravili s detailním návodem, aby byl výrobek pokaždé víceméně stejný. Pokud vás však stejnorodost omrzí, jednoduchým způsobem připravíte novou variantu, ať už použitím sezónního ovoce nebo různou kombinací náplní.

Vypadá opravdu nádherně, co myslíte?



Sandra VELVET s načervenalým korpusem je velmi efektním základem tenkých plátů, ze kterých je dort složen. Navíc velmi důležitou vlastností samotných plátů musí být u tohoto druhu dortu odolnost proti osychání. Smetanové náplně s **KARINOU Malina** a se ztužovačem **Milky Cream** jsou zvoleny ve velmi jemných tónech maliny a smetany tak, aby vynikla chuť korpusu a ovoce. Výsledek vypadá a chutná výtečně. Je to pastva pro oči i pro chuťové buňky vděčných zákazníků.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Hmota:	
Sandra VELVET	490
Voda pitná	260
Olej jedlý	85
Vaječný tekutý obsah	75
Náplň smetanová:	
Milky Cream	75
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	455
Náplň s malinovou příchutí:	
KARINA Malina	140
Voda pitná	70
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	420
Dohotovení:	
Čerstvé ovoce (jahody, hrozny, borůvky, ostružiny...)	200

Doporučený technologický postup:

Hmota: suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti stroje cca 1 minutu do hladké a homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme přes kruhovou šablonu (o průměru 26 cm) na pečicí papír nebo fólii. Navážka hmoty je 220 g na jeden plát (z tohoto množství připravíme 4 pláty).

Pečení: při 240 °C cca 7 minut při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

Náplň smetanová: smetanu ke šlehání smícháme s **Milky Cream** a šleháme 5 minut.

Náplň s malinovou příchutí: **KARINU Malina** smícháme s vodou a necháme 15 minut odležet. Poté spojíme s předem vyšlehanou smetanou.

Dohotovení: na upečený plát nastříkáme pusinky z **Náplně s malinovou příchutí** hladkou trubičkou č. 14 (navážka je 300 g). Stejným způsobem na další plát nastříkáme **Náplň smetanovou** (navážka je 250 g) a dále pokračujeme opět s **Náplní s malinovou příchutí**. Poslední vrstvu **Náplně smetanové** rozetřeme do středu vrchního plátu a na okraj nastříkáme pusinky této náplně. Po ztuhnutí ozdobíme dort ovocem.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota	1396,7 kJ (334,1 kcal)
Tuky	21,7 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	11,7 g
Sacharidy	30,4 g
• z toho cukry	20,8 g
Bílkoviny	4,4 g
Sůl	0,4 g



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