

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Květen 2017



Medovník

Historie medového pečiva má opravdu dlouhé kořeny. Medové výrobky jsou velmi oblíbeným druhem pečiva, neboť jsou chutné a trvanlivé. O medovníku neboli medovém dortu je všeobecně známo, že má staletý slovanský původ a recepty byly dříve v rodinách předávány z generace na generaci, často se také staly rodinným tajemstvím. Naši předkové používali tmavou mouku semletou z celých zrn a medovník skládali z tenkých plátů, spíše z placek. Připravili jsme pro vás tuto věky prověřenou pochoutku v moderní podobě.



CELOZRNKO Cukrářská směs je kompletní směs k výrobě celozrnných sušenek, korpusů, plátů a jiných výrobků dle doporučených receptur.

CELOZRNKO Cukrářská směs splňuje požadavky dané Vyhláškou Mze č. 333/1997 Sb., ze dne 12. prosince 1997 na obsah nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky v těstě.

Překvapte své zákazníky rustikální podobou dortu **z celozrnných plátů!**

Je to skvělá a hlavně chuťově vynikající nabídka, kterou všechny překvapíte.



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Květen 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Hmota:	
CELOZRNKO Cukrářská směs	500,00
Vaječný tekutý obsah	300,00
Voda pitná	100,00
Olej jedlý	200,00
Invertní cukr s medem	165,00
Krém mléčný:	
KARINA Medovník	230,00
Voda pitná	80,00
Invertní cukr s medem	170,00
Enzyma Filling	100,00
Krém karamelový:	
KARINA Medovník	150,00
Voda pitná	40,00
Invertní cukr s medem	100,00
Karamelová pasta	30,00
Saucenbraun / Zuckerkulör	3,00
Enzyma Filling	60,00

Doporučený technologický postup:

Hmota: Suroviny spojíme a cca 1 minutu mícháme při nejnižší rychlosti stroje. Takto připravenou hmotu roztíráme přes kruhovou šablonu na 5 kusů kulatých plátů (navážka na 1 kus je 220 g) a 1 menší plát o navážce 135 g pro výrobu drobečků.

Pečení: Při 230 °C a zavřeném odtahu páry 7 minut, (parametry pro elektrickou sázecí pec).

Krém mléčný: **KARINU Medovník** spojíme s vodou a **Invertním cukrem s medem** a necháme odležet 15 minut. Poté přidáme **Enzyma Filling** a mícháme do hladkého krému.

Krém karamelový: Stejný postup jako u krému mléčného (do základu navíc přidáme **Karamelovou pastu** a **Saucenbraun / Zuckerkulör**).

Dohotovení: Dort je sestaven z 5 kusů kulatých plátů promazaných 4 vrstvami krému (navážka 1 vrstvy je 180 g). Vrstvy krému se střídají: mléčný, karamelový, mléčný, karamelový. Nakonec celý dort omažeme zbývajícím mléčným krémem a obsypeme povrch i boky drobečky z rozdrceného menšího plátu.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota	1902,5kJ (455,1 kcal)
Tuky	26,1 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	9,4 g
Sacharidy	47,6 g
• z toho cukry	34,8 g
Vláknina	2,4 g
Bílkoviny	5,8 g
Sůl	0,5 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