

## Makový dort s jogurtem

Milujeme mák a naše vášeň se odráží v tom, co děláme. Dnes vám chceme představit naši nejnovější makovou hvězdu – Makový dort s jogurtem. A protože máku není nikdy dost, najdete jej v korpusu, v náplni a dokonce i na povrchu tohoto úžasného dezertu.

Potěšte své zákazníky lehkým a neobvyklým makovým dezertem.



**KARINA Jogurt** je kompletní směs určená k ochucení a rovněž stabilizaci lehkých cukrářských krémů, jak z živočišné smetany, tak z rostlinných krémů.

**Sandra – MAKOVNÍK** je kompletní směs pro jednoduchou výrobu kvalitního jemného makovníku, makových řezů a jiných specialit z makové hmoty. Hotové korpusy jsou velmi chutné, nedrobí se a jsou dlouho vláčné.

**Maková náplň PRIMA** se vyrábí ojedinělou technologií termického ošetření máku - parou. Jde o velmi kvalitní náplň z českého máku, která má jedinečnou hrubší strukturu.

**Sandru – MAKOVNÍK** i **Makovou náplň PRIMA** vám nyní nabízíme také v 5 kg balení!



# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Květen 2018

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
<b>Hmota:</b>	
Sandra – MAKOVNÍK	720
Voda pitná	400
Olej jedlý	180
<b>Náplň jogurtová:</b>	
KARINA Jogurt	190
Voda pitná	95
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	550
Jogurt bílý (10 % tuku)	450
Maková náplň PRIMA	350

## Doporučený technologický postup:

**Hmota:** Suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti stroje do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu roztíráme přes kruhovou šablonu o průměru 26 cm (celkem 5 kusů, navážka na 1 kus - 250 g).

**Pečení:** Při 240 °C cca 8 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

**Náplň jogurtová:** KARINU Jogurt spojíme s vodou a necháme cca 15 minut odležet. Poté přemícháme, přidáme jogurt a vmícháme do předem vyšlehané smetany. Nakonec vmícháme Makovou náplň PRIMA.

**Dohotovení:** Všechny 5 plátů spojíme jogurtovou náplní (navážka 275 g / vrstva). Nakonec celý dort obmažeme zbylou náplní. Boky i povrch dozdobíme dle fantazie, například čokoládovými dekory.

## Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotového výrobku:

Energetická hodnota	1495,7 kJ (357,9 kcal)
Tuky	22,1 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	7,7 g
Sacharidy	33,7 g
• z toho cukry	22,4 g
Vláknina	2,1 g
Bílkoviny	5,9 g
Sůl	0,5 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**