

Karamelový plyš

Dost bylo hladkých a lesklých povrchů! Leden plný zamrzlých jezer a klouzajících chodníků si žádá tmavou hřejivou texturu. Rafinovaný dortový design na řezu odhaluje druhý korpus skrytý v lahodné karamelové náplni s vrstvou drcených ořechů. Dezert jako stvořený pro bourání novoročních předsevzetí a pokračování zimní čokoládové pohody.



Sandra BRILANT je základem pro oba vláčné, čokoládově laděné korpusy a pro nadrobený „plyšový“ povrch celého dezertu. **KARINA Karamel** pomáhá s jemnou karamelovou chutí náplně i s texturou, která skvěle vypadá a umožňuje hladké a čisté krájení. Luxusní prezentaci podtrhne nápadité zdobení.



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Leden 2017



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Korpus:	
Sandra BRILANT	460
Voda pitná	300
Olej jedlý	90
Vlašské ořechy	80
Karamelová náplň:	
KARINA Karamel	190
Voda pitná	190
Cukr krupice	40
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	450

Doporučený technologický postup:

Korpus: suroviny (kromě ořechů) spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při pomalé rychlosti do hladké a homogenní hmoty, kterou rozdělíme do dvou ráfků o průměru 23 cm (navážka na jeden ráfek je 400 g). Povrch jednoho korpusu posypeme nahrubo drcenými ořechy.

Pečení: při 170 °C cca 20–25 minut (dle typu pece).

Karamelová náplň: spojíme **KARINU Karamel**, vodu, cukr a necháme 10 minut odležet. Poté hmotu přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou šlehačkou.

Technologický postup: korpus s ořechy vložíme do ráfku o stejné velikosti. Na něj rozetřeme ½ **Karamelové náplně** a přiložíme druhý korpus, který jsme předem zmenšili cca o 2 cm po celém obvodu. Povrch zatřeme zbylou náplní a celý dort obsypeme najemno rozdrcenými drobečky korpusu, které nám zbyly z odkrojku.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotového výrobku:

Energetická hodnota	1379,0 kJ (329,8 kcal)
Tuky	19,8 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	7,8 g
Sacharidy	33,3 g
• z toho cukry	22,4 g
Bílkoviny	4,5 g
Sůl	0,6 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