

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Listopad 2017

## CELOZRNKO Třené pečivo

Boříme mýty také v cukrářském sortimentu!

To, co je zdravé, musí být hlavně chutné. Letos mohou být i u vás a vašich zákazníků Vánoce tak trochu v netradičním stylu - s celozrnným čajovým pečivem.

Také jste si všimli, že internet je plný receptur a rad, jak vyrobit zdravější alternativy vánočních pochoutek? Tak to zkuste s námi jinak - celozrnně a přesto sladce.



**CELOZRNKO Cukrářská směs** není pouhá celozrnná mouka, ale chuťově vyladěná směs s otrubami a jemnými slady. Vyrobité celozrnné korpusy vynikající kvality a jednoduchým způsobem pak vytvoříte oblíbenou klasiku v netradičním pojetí. Můžete popustit uzdu své fantazii, využít vašich praktických zkušeností a dovedností a připravit různé tvary a dohotovení.

Pro celozrnné korpusy třeného pečiva platí dle doporučených receptur výživové tvrzení: Výrobky jsou zdrojem přirozené vlákniny.



  
**IREKS**

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Listopad 2017

## Doporučená receptura:

Suroviny	CELOZRNKO	CELOZRNKO
	Třené pečivo - světlé	Třené pečivo - kakaové
<b>CELOZRNKO Cukrářská směs</b>	<b>1000 g</b>	<b>1000 g</b>
Kakaový prášek	-	55 g
<b>Margarine UNIWERSALNA 80 %</b>	<b>440 g</b>	<b>500 g</b>
Vaječný tekutý obsah	180 g	220 g
Voda pitná	40 g	100 g

## Doporučený technologický postup CELOZRNKO Třené pečivo - světlé:

Třené těsto: Nahřátý margarín vyšleháme spolu s vejci a vodou. Nakonec do vyšlehaného tuku vmícháme **CELOZRNKO Cukrářskou směs**. Stříkáme pusinky řezanou trubičkou o hmotnosti 5 g.

Pečení: Při 190 °C po dobu 14 minut (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

## Doporučený technologický postup CELOZRNKO Třené pečivo - kakaové:

Třené těsto: Nahřátý margarín důkladně vyšleháme spolu s vejci a vodou. Poté vmícháme **CELOZRNKO Cukrářskou směs** smíchanou s kakaovým práškem. Stříkáme pusinky řezanou trubičkou o hmotnosti 6 g.

Pečení: Při 190 °C po dobu 14 minut (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

## Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečených výrobků:

	CELOZRNKO	
	Třené pečivo - světlé	Třené pečivo - kakaové
Energetická hodnota	2167,7 kJ (518,5 kcal)	1991 kJ (478 kcal)
Tuky	29,0 g	28,4 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	10,6 g	10,5 g
Sacharidy	53,8 g	46,2 g
• z toho cukry	27,7 g	23,5 g
Vláknina	5,8 g	6,0 g
Bílkoviny	7,6 g	7,6 g
Sůl	0,6 g	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**