

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Říjen 2017

Cukrářské směsi OPTIMIA

Moderní doba je rychlá, svěží a dynamicky se mění. Není čas kochat se krajinou zbarvenou podzimními tóny. Je třeba ráno sprintovat do práce s kelímkem „coffe to go“, k jídlu si dát něco ze street foodu - nejlépe raw nebo vegan, po práci nakoupit alespoň nějaké zboží v akci 1+1 zdarma a večer zajít na pořádnou párty. U všeho co děláme, nesmíme zapomenout na selfie, abychom měli dost lajků na sociálních sítích. ☺

My se samozřejmě snažíme jít s dobou a jsme free, cool i in, a proto vám nabízíme **směsi OPTIMIA**, takové naše „3 v 1“, které vám ušetří čas, práci i skladovací prostory.



OPTIMIA Světlá a **Tmavá** jsou směsi určené pro výrobu šlehaných piškotových hmot s použitím vaječných polotovarů nebo vajec. OPTIMIE dodávají výrobkům velký objem, vláčnost, jemnou pórovitou strukturu a dobrou trvanlivost. **OPTIMIA Světlá** a **Tmavá** jsou všestranné, z jedné směsi vytvoříte různé výrobky. Jsou vhodné zejména pro rolády, korpusy a buflery. Tyto směsi využijete jak v průmyslové, tak i v řemeslné výrobě.



IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Říjen 2017



Doporučené receptury:

Suroviny	OPTIMIA světlá – dortový korpus	OPTIMIA světlá – roládový plát	Buflery
OPTIMIA Světlá	1000 g	1000 g	1000 g
Cukr krupice	-	100 g	-
Vaječný tekutý obsah	670 g	750 g	800 g
Voda pitná	150 g	100 g	-
Pšeničná mouka hladká světlá	-	-	100 g

Suroviny	OPTIMIA tmavá – dortový korpus	OPTIMIA tmavá – roládové pláty
OPTIMIA Tmavá	1000 g	1000 g
Vaječný tekutý obsah	670 g	750 g
Voda pitná	150 g	100 g

Doporučené technologické parametry:

Parametr	OPTIMIA světlá – dortový korpus	OPTIMIA světlá – roládový plát	Buflery
Doba šlehání	4 – 5 min	4 – 5 min	4 min
Dávkování	600 g hmoty do ráfku o ø 23 cm	640 g na rozměr 60 × 40 cm	navážka 8 g
Teplota pečení	180 °C	250 °C	200 °C
Doba pečení	35 min	6 min	11 min

Parametr	OPTIMIA tmavá – dortový korpus	OPTIMIA tmavá – roládový plát
Doba šlehání	4 – 5 min	4 – 5 min
Dávkování	600 g hmoty do ráfku o ø 23 cm	600 g na rozměr 60 × 40 cm
Teplota pečení	180 °C	250 °C
Doba pečení	35 min	6 min



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