

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Srpen
2011

Bosana

Bosana v sobě snoubí výbornou chuť a vůni pravého letního potěšení a velmi luxusní vzhled, kterého si nelze nevšimnout. Šťavnatý moučník poskytuje základ pro svěží kombinaci tvarohového a odlehčeného šlehačkového krému s oblíbenou hruškovou příchutí. Díky efektnímu tvaru, zajímavému řezu a plastickému lesklému povrchu je pak tento výrobek ozdobou každé cukrárny.



Korpus je vyroben ze **Sandry ANETTE - světlá**, stabilitu tvarohové náplni dodává **Isabela Stabil II.** a šlehačkový krém je připraven ze živočišné trvanlivé šlehačky **MELLA MILKY WHIP** a **KARINY Hruška Krém**. Stejná hrušková příchut' je pak použita i na povrchové dohotovení.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Srpen 2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Sandra ANETTE - světlá	300,0
Voda pitná	140,0
Olej jedlý	110,0
Tvarohová náplň:	
Tvaroh měkký	80,0
Isabela Stabil II.	30,0
Voda pitná	40,0
Hrušková šlehačka:	
KARINA Hruška Krém	135,0
Voda pitná	70,0
MELLA MILKY WHIP	400,0
Roztok Sanettu (voda pitná 60 g + Sanett 30 g)	90,0
Dohotovení – hrušková poleva:	
KARINA Hruška Krém	50,0
Voda pitná	20,0
Topglanz	20,0
Roztok Sanettu (voda pitná 13 g + Sanett 7 g)	20,0

Doporučený technologický postup:

Základní hmota: suroviny spojíme a necháme cca 5 min bobtnat. Poté hmotu mícháme při nejpomalejší rychlosti po dobu cca 1 min. do hladké a homogenní konzistence. Dávkujeme do kulatého ráfku o Ø 24 cm, povrch uhladíme a hladkou trubičkou č. 14 stříkáme dvě kružnice z tvarohové náplně cca 3 cm od sebe a pečeme.

Pečení: 170 °C; cca 40 min.

Tvarohová náplň: tvaroh rozšleháme s vodou, přidáme **Isabelu Stabil II.** a vyšleháme do hladka.

Hrušková šlehačka: spojíme **KARINU Hruška Krém** s vodou a necháme cca 10 min. bobtnat. Poté opět přemícháme do hladka a přišleháme k ní předem vyšlehanou **MELLA MILKY WHIP** a nakonec vmícháme předem nahřátý **Sanett** s vodou (cca 50 °C) a vše spojíme v hladkou šlehačku.

Dohotovení: vychlazený korpus si vložíme do plastového ráfku a na něj naneseme hruškovou šlehačku tak, abychom ji do hladka zarovnali až k okraji ráfku. Po zatuhnutí na povrch naneseme a uhladíme polevu, kterou získáme smícháním **KARINY Hruška Krém** s vodou - necháme cca 10 min odležet a poté přimícháme **Topglanz** a předem nahřátý roztok **Sanettu** s vodou (cca na 50°C).

