

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor 2017

Kokosový dort



Kokos, kam se podíváš – v jemných dortových plátech i ve zdobení. A proč ne. Díky aromaticky neutrálnímu korpusu skvěle vynikne jeho chuť. Tenké vrstvení, typické pro moderní dorty, dodává dortu lehkost a příjemnou, náplní propojenou strukturu.



Základním způsobem použití **Sandry BUFFY** je výroba cukrářských buflerů. Tuto korpusovou směs lze však využít i pro netradiční a jedinečnou kvalitu tenkých piškotových plátů, které jsou vhodné právě pro tento druh moderních dortů a řezů. Další výhodou **Sandry BUFFY** je její neutrální chuť a velmi jemná aromatizace, díky čemuž všechny přidané ingredience, například mandle, ořechy, kakao nebo kokos aj., dodávají plátům výraznou chuť a vůni. Šlehačková náplň je ochucená **KARINOU Kokos** a ztužená **Sanettem**. Kokosová chuť korpusu a šlehačkové náplně se sčítají do silného vjemu. Výsledek je perfektní.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Hmotá:	
Sandra BUFFY	410
Cukr krupice	20
Vaječný tekutý obsah	225
Voda pitná	45
Kokos hrubý	120
Náplň:	
KARINA Kokos	280
Voda pitná (do KARINY)	130
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	730
Sanett	30
Voda pitná (do Sanettu)	60
Dohotovení:	
Kokos hrubý	145

Doporučený technologický postup:

Hmotá: všechny suroviny mimo kokosu spojíme a šleháme cca 5 minut. Do vyšlehané hmoty vmícháme strouhaný kokos. Roztíráme přes šablonu (kruh na medový dort) na pečicí papír nebo fólii (navážka je 6 x 130 g).

Pečení: při 220 °C cca 6 minut při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázeční pec).

Náplň: **KARINU Kokos** spojíme s vodou a necháme 15 minut odležet. Poté přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou ke šlehání. Nakonec vmícháme roztok **Sanettu**.

Dohotovení: upečené pláty spojíme náplní (navážka jedné vrstvy je 160 g). Povrch a boky obmažeme zbylou náplní a celý dort obsypeme hrubým kokosem.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota	1563,6 kJ (373,9 kcal)
Tuky	24,2 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	18,0 g
Sacharidy	32,8 g
• z toho cukry	19,8 g
Bílkoviny	6,9 g
Sůl	1,0 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