

## Makovo – jablečný řez

Asi každému z nás se občas zdá, že zima snad nikdy neskončí. Všichni ale dobře víme, že jaro tu bude dřív, než se nadějeme. Tak proč si nezpříjemnit chladné dny a čekání na slunce neobvyklým dezertem? Připravili jsme pro Vás a Vaše zákazníky celkem tradiční makovo – jablečný řez, který jsme vylepšili chutí calvadosu. Známa chuť francouzské jablečné pálenky udělá z dezertu jedinečný zážitek.



**Sandra – MAKOVNÍK** je směs pro výrobu moučníků typu makovník, které jsou u českých spotřebitelů oblíbené. **Sandra - MAKOVNÍK** umožňuje výrobu podle nejjednoduššího scénáře: „Vše zamíchej a upeč!“ . Snadno tedy připravíte základní hmotu, kterou můžete upéct samostatně, nebo s přidávkem dalších ingrediencí. Tvary výrobků jsou stejně jako povrchová úprava úplně na Vaší fantazii. Hotové korpusy jsou chutné, nedrobivé a dlouho vláčné.



# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Únor 2018

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
<b>Hmota:</b>	
<b>Sandra - MAKOVNÍK</b>	<b>350 g</b>
Voda pitná	120 g
Olej jedlý	60 g
Čerstvá jablka (strouhaná)	250 g
<b>Smetanová náplň Calvados:</b>	
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	565 g
<b>Milky Cream</b>	<b>150 g</b>
<b>Konditoreipaste Calvados</b>	<b>65 g</b>
<b>Sanett</b>	<b>9 g</b>
Voda pitná	18 g

## Doporučený technologický postup:

**Hmota:** Všechny suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti stroje cca 1 minutu do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme do plechu s okrajem (20 × 30 cm), vyloženého pečicím papírem.

**Pečení:** Při 170 °C cca 45 minut, zavřený odtaž páry (parametry jsou pro elektrickou sázečící pec).

**Náplň smetanová calvados:** Smetanu smícháme s **Milky Cream** a šleháme cca 3 minuty, až náplň zhoustne. Nakonec vmícháme **Pastu Calvados** a rozvar **Sanettu**.

**Dohotovení:** Na vychladlý korpus rozetřeme 550 g náplně. Naznačíme si podélně 3 pruhy (o šířce 6 cm), které ozdobíme po obou okrajích spirálou, nastříkanou zbylou náplní (trubičkou č. 8).

Po ztuhnutí a nakrájení můžeme povrch ještě dozdobit například pečenou makovou drobenkou.

## Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotových výrobků:

Energetická hodnota	1378,6 kJ (330,0 kcal)
Tuky	20,9 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	10,8 g
Sacharidy	29,5 g
• z toho cukry	20,1 g
Vláknina	1,4 g
Bílkoviny	4,6 g
Sůl	0,3 g

Vypočtené průměrné výživové hodnoty platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.



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**