

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září 2017

Dort čoko-višeň

S koncem léta vám přinášíme recept na rafinovaně zdobený dort, který uchvátí každého milovníka dezertů. Dort čoko-višeň je zcela neobvyklý svým jednoduchým a přitom efektním způsobem zdobení. Čerstvě posypaný kakaem totiž získá dokonale sametový vzhled. Chuťový zážitek je postaven na oblíbené klasice, kterou je léty prověřená kombinace chuti čokolády a višně. Dort čoko-višeň zaujme téměř všechny vaše smysly.



KARINA Višeň Krém je komplexní směs určená k ochucení a ztužení lehkých cukrářských krémů a náplní připravených ze živočišné šlehačky, rostlinných krémů nebo másla či margarínů. Má příjemnou chuť, vůni zralých višní a jemnou vínovo – fialovou barvu. Krém má příjemnou konzistenci, není příliš pevný a v čase se nestahuje.

Dokonalou chuť kakaa a čokolády si v dezertu vychutnáte díky vyvážené kombinaci **Sandry BRILANT** a **KARINY Kakao Mix**.


IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v kg)
Hmota na korpus	
Sandra BRILANT	345
Voda pitná	225
Olej jedlý	60
Náplň s višňovou příchutí	
KARINA Višeň Krém	280
Voda pitná	140
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	560
Kakaový krém	
KARINA Kakao Mix	150
Voda pitná	70
Máslo mléčkárenské	90
Dohotovení	
Kakaový prášek	20

Doporučený technologický postup:

Hmota na korpus: Suroviny spojíme a necháme 5 minut odležet. Poté mícháme při nejnižší rychlosti stroje cca 1 minutu do hladké a homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu dávkujeme do předem připravených dortových ráfků o průměru 23 cm (2 x 300 g hmoty).

Náplň s višňovou příchutí: Spojíme **KARINU Višeň Krém** s vodou a necháme odležet 10 minut. Poté ji opět přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou.

Kakaový krém: Spojíme **KARINU Kakao Mix** s vodou a necháme odležet 10 minut. Poté ji opět krátce přemícháme, přidáme změkklé máslo a vyšleháme do hladkého krému.

Dohotovení: První korpus vložíme do ráfku o stejném průměru a nanese na něj 3/4 kakaového krému. Přiložíme druhý korpus a na něj rovnoměrně rozetřeme náplň s příchutí višně. Na její povrch speciální tenkou trezírovací trubičkou a sáčkem stříkáme nepravidelná kola různě přes sebe (která tvoří dekoraci dortu) a takto nazdobený povrch zasypeme kakaovým práškem. Boky dortu můžeme dekorovat dle fantazie.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotového výrobku:

Energetická hodnota	1424,1 kJ (340,6 kcal)
Tuky	22,3 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	13,3 g
Sacharidy	30,8 g
• z toho cukry	22,8 g
Vláknina	1,7 g
Bílkoviny	4,1 g
Sůl	0,2 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