

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září

09

BEZÉ ŘEZ

Aranka BP je slazená a upravená jádrová směs pro výrobu bezé plátů. Štafetky jsou jedním z nejtradičnějších cukrářských výrobků, jež jsou stále mezi zákazníky velmi populární.



Stejně jako u ostatních druhů Aranek jsou základem **Aranky BP** kvalitní arašidy nasekané do drti specifické granulace pro daný výrobek. Suroviny používané do výroby jsou na vstupu velmi pečlivě kontrolovány, a proto je jejich kvalita výrobcem zaručena.

Štafetka vyrobená z **Aranky BP** nadchne každého zákazníka, který si na tuto tradiční chuť potrpí.



Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září

09

Doporučená receptura:

| Suroviny | Množství (g) |
|------------------------------|--------------|
| Bezé pláty: | |
| Aranka BP | 1950 |
| Voda pitná | 800 |
| Kávoový krém: | |
| Karina Latte Macchiatto | 135 |
| Cukr krupice | 90 |
| Voda pitná | 180 |
| Vanilkřém | |
| Voda pitná | 480 |
| Enzyma Filling nebo máslo | 300 |
| Dohotovení: | |
| Tuková poleva Spezial Dunkel | 450 |
| Olej stolní | 90 |

Doporučený technologický postup:

Bezé pláty:

Suroviny smícháme a necháme cca 5 min. bobtnat, poté šleháme při maximální rychlosti po dobu 5 min. Hmotu dávkujeme na pečící papír (60 x 40 cm = 650 g hmoty) a rozetřeme čtyři pláty. Před pečením můžeme pláty posypat cukrem moučkovou.

Teplota pečení: 240 °C (parametry jsou pro sázecí elektrickou pec).

Doba pečení: cca 5 - 6 min.

Kávoový krém:

Karinu Latte Macchiatto, cukr krupici a vodu spojíme, vymícháme do hladké konzistence a necháme 30 min. bobtnat. **Vanilkřém** a studenou vodu krátce vymícháme do hladké konzistence a necháme 10 min. odležet. K základnímu krému přidáme **Enzyma Filling** a vyšleháme v hladký krém, který nakonec dochutíme náplní **Karina Latte Macchiatto**. Takto připravený krém rozetřeme mezi pláty, poslední plát zůstává na povrchu čistý, poté necháme řez zatuhnout.

Po vychladnutí řez krájíme na kousky 5 x 4 cm (11 x 9 ks) a každý z nich potahujeme příčně **Tukovou polevou Spezial Dunkel**.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
E-mail: info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

