

Recept měsíce

Jednoduše vařte s námi...

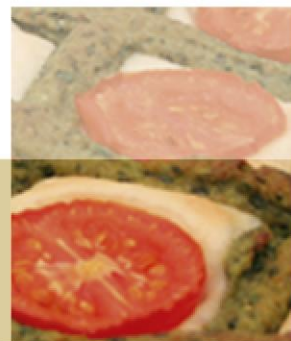
Květen
09

FITNESS MOUČNÍK VE VARIANTĚ S POUŽITÍM ROZINEK

Chcete nabídnout svým strážníkům velmi chutný moučník se zdravotním benefitem? Pak máte jedinečnou příležitost ve formě Fitness moučníku, který nejen výborně chutná, ale je také zdrojem přirozené vlákniny.



Díky speciální skladbě surovin **Mella*Star Fitness** a **Sandra Fitness** s obsahem sušené mrkve, slunečnicových semen, pšeničných klíčků a ovesných vloček docílíte jednoduchou výrobní technologií gastronomický zážitek, který oceňují všichni, kteří ho ochutnali.




**IREKS
ENZYMA**

Recept měsíce

Jednoduše vařte s námi...

Květen
09

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Sandra Fitness	960,00
Mella*Fruit Jablková	460,00
Mella*Star Fitness	1240,00
Rozinky	400,00
Voda pitná	860,00
Olej jedlý	380,00
Dohotovení:	
Para ořechy	200,00
Bienetta	40,00

Doporučený technologický postup:

Hmota:

Smícháme **Mella*Star Fitness** s vodou a necháme cca 45 minut bobtnat. Poté přimícháme směs **Sandra Fitness**, **Mella*Fruit Jablkovou**, rozinky a olej, necháme dalších 5 minut bobtnat a vymícháme při nejpomalejší rychlosti cca 2 – 3 minuty do hladké homogenní konzistence.

Dávujeme do pečicího plechu s okrajem a pečicím papírem (60 x 40 cm), uhladíme a povrch sypeme nejdříve para ořechy a následně směsí **Bienetta**.

Po upečení a vychladnutí řez krájíme např. na 8 x 4 cm = 5 x 15 ks = 75 ks.

Teplota pečení: cca 170 °C (parametry odpovídají elektrické sázecí peci).

Doba pečení: cca 60 – 65 minut.



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

