

# Recept měsíce

Jednoduše vařte s námi...

Srpen  
09

## MOUČNÍK S ČERVENÝM RYBÍZEM

Sezónní ovoce je vděčným a chutným doplňkem letních moučníků. Červený rybíz je velmi vhodnou kombinací s tradičním piškotem pro svou velmi pikantní chuť.



Moučník je připravený ze **Sandry SPEKTRUM – světlé**, rybízu (čerstvého nebo mraženého) a **Trigelu** sloužícího k povrchové lesklé úpravě. Výsledkem je skutečně lahodný a také pro svou jednoduchou výrobu a dostupnost oblíbený moučník, který potěší každého strávníka.



  
**IREKS  
ENZYMA**

# Recept měsíce

## Jednoduše vařte s námi...

Srpen  
09

### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Světlá hmota:</b>	
Sandra SPEKTRUM - světlá	1640
Voda pitná	660
Olej stolní	500
Mražený červený rybíz	800
<b>Trigel Neutral</b>	400
Voda do Trigelu	800

### Doporučený technologický postup:

#### **Korpus:**

Všechny suroviny spojíme a necháme cca 5 minut bobtnat. Poté je vymícháme při nejpomalejší rychlosti po dobu 0,5 - 1 min. do hladké a homogenní konzistence. Dávujeme 650 g hmoty do pečícího plechu 30 x 20 cm s okrajem a pečícím papírem. Na povrch posypeme pokud možno rovnoměrně červený rybíz.

**Teplota pečení:** 170 - 175 °C (parametry jsou určeny pro sázecí elektrickou pec)

**Doba pečení:** cca 45 - 50 min.

#### **Dohotovení:**

Po upečení necháme vychladnout a potřeme připraveným roztokem Trigelu, čímž získáme lesklou a efektní povrchovou úpravu.



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

