

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Leden
2010

LISTOVÝ MAKOVÝ ZÁVIN S VIŠŇEMI

Maková náplň Enzyma použitá v listovém závinu plném sladkého máku a nakyslých kompotovaných višní – to je skutečná lahůdka.



Nabízíme speciální recepturu použití **Makové náplně Enzyma** ve zcela jedinečném výrobku. Také receptura listového těsta s přípravkem **Bolino** je pečlivě odzkoušena. Podle doporučených receptur upečete závin, který nikoho nezklame.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Únor
2010

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Listové těsto:	
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Bolino	6,0
Margarin stolní	4,0
Cukr krupice	2,0
Sůl jemná	1,9
Voda pitná	48,0
Enzyma Zieh – tažný margarin	57,0 (na těsto)
Maková náplň:	
Maková náplň Enzyma	107,0
Nálev z kompotovaných višní	13,0
Kompotované višně vypeckované	160,0
Maková náplň Enzyma – posyp na višně	32,0
Máslo - rozpuštěné (na potřetí těsta)	25,0

Doporučený technologický postup:

Vymíchané těsto necháme 10 min. zrát a následně jej rozválíme a zabalíme do něj tažný margarin. Provalujeme 4 x 4 x 3. Proválené těsto pak uložíme v chladu do druhého dne a následně rozvalujeme na tloušťku lemy 1,5 mm. K makové náplni přidáme nálev z vypeckovaných višní a mícháme do hustoty žmolenky.

Z rozváleného těsta vykrojíme obdélníky o potřebných rozměrech. Poté je pomašlujeme rozpuštěným máslem, posypeme náplní, naskládáme višně, posypeme suchou **Makovou náplní Enzyma** a pokapeme rozpuštěným máslem. Závin zabalíme a odsazujeme na plechy s pečícím papírem. Před pečením pomašlujeme máslem.



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

