

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červen
2011

Bratislavský rohlíček s ořechovou náplní

Tento výrobek znamená návrat ke klasice. Vyvinuli a odzkoušeli jsme speciální recepturu z nové směsi **Softibela**, která je určena pro výrobky s máslovou příchutí a s prodlouženou čerstvostí. Kvalitní korpus z těsta se **Softibelou** je naplněn neméně chutnou **Vlašsko-ořechovou náplní** a povrch je ozdoben mramorováním, které vznikne potřením žloutky a jejich oschnutím.



V naší práci se necháváme inspirovat nejen novými trendy ze světa pečení, ale též se umíme ohlédnout zpět a „oprášit“ dobré věci, na které se pomalu zapomíná. Po ochutnání tohoto výrobku se určitě shodneme v jednom: zapomenout na bratislavský rohlíček by byla škoda.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červen
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Softibela	10,0
Cukr krupice	12,0
Margarín stolní	62,0
Žloutky tekuté	9,0
Droždí pekařské	4,0
Sůl jemná	1,2
Sušené mléko odstředěné	4,0
Voda pitná	20,0

Vlašsko-ořechová náplň:	
Vlašsko-ořechová náplň	100,0
Strouhanka	30,0
Voda pitná	19,0
Olej stolní	8,0

Doporučený technologický postup:

Mouka, **Softibela**, sůl, cukr, sušené mléko a droždí se promísí. Přidá se rozměklý margarín, žloutky a voda a vymísí se hladké těsto. Po vymísení se nechá v chladnu odležet cca 20 minut. Poté se těsto zpracovává.

Tvarování: vychlazené těsto se rozválí na plát o síle cca 2,5 mm a rozkrájí na obdélníky 7,5 x 16 cm (hmotnost 1 ks cca 55 g). Na okraj těsta se nadávkuje 45 g náplně, okraj se lehce potře rozšlehaným vejcem a náplň se zabalí do tvaru rohlíčku. Rohlíčky se odsadí na pečicí papír a nechají se cca 1/2 hodiny v kynárně nakynout při RV 50 % a teplotě 34°C. Po nakynutí se rohlíčky mašlují rozšlehaným vejcem a nechají se volně v prostoru (v průvanu) 1 hodinu osychat. Po oschnutí se mašlování opakuje a v prostoru dílny kynou další 1,5 hodiny. Tento postup je nutný pro dosažení charakteristického "mramorového" povrchu výrobku.

Pečení: etážová pec 210 - 220 °C po dobu 11 minut při zavřeném odtahu páry.

Vlašsko-ořechová náplň: všechny suroviny se smísí dohromady.

Necháme 30 minut odležet a můžeme zpracovávat.



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


**IREKS
ENZYMA**