

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Duben
2011

Hanácký koláč s brusinkovou náplní

Pravý hanácký koláč je plněný tenkou vrstvou tvarohové náplně a jeho povrch tvoří ovocná náplň s drobenkou.

MELLA*FRUIT Brusinková je ideální kombinace sladko – kyselé ovocné náplně. Je to nový druh ovocné termostabilní náplně řady **MELLA*FRUIT** s obsahem ovoce minimálně 60 % a s obsahem celých brusinek v minimálním množství 30 %. Náplň je zahuštěná čistou brusinkovou šťávou a má vynikající termostabilitu.



Tvarohová náplň je vyrobena se stabilizátorem tvarohu **Tvarobela** a těsto z nové **Zlaté Směsi** pro výrobu jemného pečiva vynikající kvality. Výsledkem je lahodný koláč výborné chuti s dlouhou trvanlivostí díky vynikající vláčnosti a s charakteristickým lehce nepravidelným kulatým tvarem. Jeho výroba je vhodná zejména pro řemeslné pekárny, v první řadě pak pro ty, které si zakládají na kvalitě jemného pečiva.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Duben
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Zlatá Směs	15,0
Cukr krupice	15,0
Olej rostlinný	10,0
Droždí pekařské	8,0
Voda pitná	38,0
Náplně:	
MELLA*FRUIT Brusinková	
Tvarohová náplň s Tvarobelou	
Dohotovení:	
Drobenka	

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	4 + 10 min.
Teplota těsta:	26 °C
Zrání těsta:	15 min.
Kynutí:	40 min.
Teplota pečení:	210 °C
Doba pečení:	15 min.

Těstový kus o hmotnosti 400 g rozválíme na tloušťku 1,5 mm. Na celou plochu nanese 250 g tvarohovou náplň s **Tvarobelou** v tenké vrstvě. Poté od kraje do středu postupně překládáme těsto tak, aby byl tvaroh zabalen uvnitř. Otočíme zabalenou stranou dolů a prsty roztlačíme koláč do mírně nepravidelného kulatého tvaru. Necháme předkynout. Poté potřeme rovnoměrně **MELLA*FRUIT Brusinkovou** (130 g) a zasypeme drobenkou v množství cca 70 g.



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**