

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Květen
2011

MELLA*PRIM - Nádivka

MELLA*PRIM – Nádivka je termostabilní hmota tvořící základ pro pekařské náplně s masem nebo uzeninou. Tyto náplně jsou pak určeny pro celý sortiment slaného jemného pečiva. Jsou vhodné do malých tvarů, např. chuťovek k vínu nebo pivu, i do větších snacků. Jemné pečivo se slanými náplněmi je rostoucím druhem pekařského sortimentu.



Nasekat nebo pomlet uzeninu, která se zamíchá do hotového základu, je nejjednodušší způsob výroby masové náplně. **MELLA*PRIM - Nádivka** se dobře plní ručně nebo strojním zařízením a z otevřených tvarů absolutně nevytéká, dokonce (jako celá řada náplní **MELLA*PRIM**) vyplňuje dutiny vzniklé kynutím těsta. Upečená náplň má strukturovanou až zrnitou konzistenci, není to žádná pasta nebo mazlavá hmota a chutná a voní naprosto přirozeně po uzenině nebo mase.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Květen
2011

Doporučená receptura:

Suroviny – množství (%)	Masová náplň
MELLA*PRIM - Nádivka	100
Voda pitná	70
Vaječný obsah	60
Olej jedlý	20
Uzenina	200 - 250

Doporučený technologický postup:

Všechny suroviny kromě uzeniny spojíme a necháme 20 minut odležet. Poté hmotu přemícháme a přidáme pomletou nebo jemně nakrájenou uzeninu, případně další ingredience jako koření a zeleninu. Po promíchání celého obsahu je náplň připravena k plnění.



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**