

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Prosinec
2010

Cereální snacky

Snackové pečivo plněné slanými náplněmi, ochucenými krémy nebo i masem, stejně tak jako tvary bez náplní ve formě tyčinek či krekrů, jsou ideální pochutinou nejen k vínu. Tyto výrobky velmi jednoduše připravíte ze základního těsta se směsí **Cereální Listovka**.



Cereální Listovka je směs vhodná k výrobě listového těsta s cereáliemi a semínky olejnin. Obsahuje lněné semeno, pšeničné vločky, pšeničné klíčky a ochucující látky jako je sladový extrakt, pražená sladová mouka a koření. Snadnou práci s listovým těstem a dobrý nápek výrobků zaručují další, technologicky potřebné složky směsi.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Prosinec
2010

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Cereální Listovka	20,0
Voda pitná	38,0
Ledová tříšť	20,0
Enzyma Zieh - tažný margarín	59,0
Náplň:	
Nivová náplň, Čabajková náplň – výrobky z MELLA*PRIM	76,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	3 + 5 min.
Teplota těsta:	20 °C
Zrání těsta:	15 min.
Teplota pečení:	220 °C
Doba pečení:	8 - 10 min.

Tažný margarín v dávce 33 % na těsto provalujeme 3 x jednoduše, mezi jednotlivým provalováním necháme odpočinout v ledničce. Poté rozvalujeme na tloušťku 2,2 mm a vytváříme požadované tvary, které můžeme plnit slanými náplněmi řady **MELLA*PRIM – Niva, Čabajka**.



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

