

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Tvarohové šneky (4 ks) v tvořítku DIANA

Srpen
2010

Výrobek vhodný pro diabetiky, avšak nejen pro ně. Velmi chutný a dlouho vláčný výrobek upečený v samonosném papírovém tvořítku DIANA s atraktivním vzhledem má překvapivě nízký obsah energie: pouze 954 kJ (225 kcal) / 100 g.



Tzv. chlebové jednotky

(vypočítané dle vzorce: Obsah celkových sacharidů / 12) jsou tyto:

Pro 100 g výrobku: 3,5 chlebových jednotek

Pro 230 g výrobku = celá krabička: 8 chlebových jednotek

Porovnejte s chlebovými jednotkami 100 g jiných pekařských výrobků: pšeničný chléb 3,6; rohlík 5; konzumní chléb 3,7.

Tvarohové šneky DIANA mají nižší chlebové jednotky i energii!

Mohou být prospěšné i pro spotřebitele, jejichž cílem je redukce příjmu energie z potravy nebo konzumace stravy s nižším glykemickým indexem.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Srpen
2010

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,00
DIANA Směs pro jemné pečivo	10,00
Margarín stolní	8,00
Droždí pekařské	3,00
Sůl jemná	1,20
Citrónové aroma	0,30
Voda pitná	48,00
DIANA Tvarohová náplň	114,00
Tvaroh odtučněný	61,60
DIANA Isabela-stabilizátor tvarohu	15,40
Voda pitná	37,00

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	6 + 4 min.
Teplota těsta:	28 °C
Zrání těsta:	20 min.
Kynutí:	45 min.
Teplota pečení:	220 – 210 °C
Doba pečení:	20 min.

Těsto rozválíme na tloušťku 2,2 mm, necháme odležet a poté vykrajujeme obdélníky o šířce 35 cm a délce 10 cm, což představuje asi 150 g těsta. Rovnoměrně rozetřeme tvarohovou náplň (100 g) a stočíme jako roládu. Následně sekáme šneky o šířce 2 cm a vkládáme do vystříkané samonosné krabičky DIANA po 4 kusech. Po nakynutí mašlujeme vaječným obsahem a upečeme.



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

