

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Svatební koláčky

Jedinečná směs umožňující vychutnat si požitek z čerstvě upečených koláčů v té nejlepší domácí kvalitě, chybí snad už jen pohlázení od babičky.



Zlatá směs je vyvinuta speciálně pro výrobu všech druhů chuťově bohatých koláčů, briošek a je určena zejména pro řemeslné pekárny a cukrárny vyrábějící luxusnější varianty jemného pečiva. Z této směsi lze připravit i exkluzivní a specifické zboží v podobě svatebních koláčků, které zaručeně nadchnou svým jemným vanilkovo – máslovým aromatem, vynikající chutí a výrazně prodlouženou čerstvostí.

Září
2011




IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Září
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	42,0

Náplně:	
Maková náplň PRIMA	190,0
Tvarohová náplň s Tvarobelou	190,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	4 + 10 min.
Teplota těsta:	26 °C
Zrání těsta:	15 min.
Kynutí:	45 - 60 min.
Teplota pečení:	220 °C
Doba pečení:	8 - 10 min.

Vyztřížený těstový kus rozválíme na tloušťku 2,5 mm. Poté vykrojíme čtverce 6 x 6 cm. Náplň dávkujeme doprostřed a zabalíme. Po nakynutí mašlujeme vaječným obsahem a dáme péct.

Díky jednoduché receptuře a velmi dobrým vlastnostem těsta připravíte ze **Zlaté Směsi** výrobky různých tvarů a s rozličnými náplněmi, vše závisí pouze na výběru vámi oblíbené kombinace.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

**IREKS**