

# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

Srpen  
09

### TVAROBELA

**Tvarobela** je nový stabilizátor tvarohu určený pro přípravu kvalitní tvarohové náplně. Navazuje na tradičně vyráběné stabilizátory řady **Isabela** a doplňuje je o novou kvalitu. Jako mnoho jiných pekařských a cukrářských surovin z produkce společnosti IREKS ENZYMA, **Tvarobela** byla připravena ve vývojovém oddělení společnosti na konkrétní požadavky zákazníků. Jednak z pohledu textury a kompaktnosti tvarohové náplně před použitím, především pak po upečení v hotových výrobcích.



**Tvarobela** je vhodná zejména pro plnění uzavřených tvarů jemného pečiva, odkud se nevypéká. Kompenzuje sezónní výkyvy kvality tvarohů a je vhodná pro tvarohy vyráběné různými mlékárenskými technologiemi.



# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

Srpen  
09

### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Tvaroh	1000
<b>Tvarobela</b>	<b>450</b>
Voda pitná	800 - 900

### Doporučený technologický postup:

Tvaroh s vodou se rozmíchají do hladka ve šlehacím stroji při střední rychlosti. Poté se přidá **Tvarobela** a znovu se vše promíchá až do rovnoměrné konzistence náplně.

Aromatická složka **Tvarobely** je složena z tvarohového, mléčného a vanilkového aroma do výsledné příjemné kompozice vůní a chutí. Tvarohová náplň je po upečení v hotovém výrobku velmi lahodná. S použitím **Tvarobely** budete určitě spokojeni a přinesete svým zákazníkům chuťový požitek z vašich výrobků s tvarohovou náplní.



Kšírova 257  
619 00 Brno  
CZECH REPUBLIC  
Tel.: +420 543 250 155  
Fax: +420 543 250 159  
E-mail: [info@ireks-enzyma.cz](mailto:info@ireks-enzyma.cz)  
[www.ireks-enzyma.cz](http://www.ireks-enzyma.cz)

