

# Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Duben 2017

## Koláče do ráfku s náplní a drobenkou

Na letošní sklizeň višní si budeme muset ještě chvíli počkat, už dnes si ale můžeme zkrátit čas těšení a připravit chuťové pohárky na toto pikantní sladko-kyselé ovoce. Upečte si s námi vynikající koláče do ráfku s višňovou náplní a drobenkou. Garantujeme vám vynikající chuť a skvělý chuťový zážitek. Výčitky svědomí ze sladkého hřešení hravě rozptýlíte při procházce probouzející se jarní přírodou.

PS: Víte, že višně na jaře kvetou jako jedny z prvních ovocných stromů?



Ovocné náplně **MELLA FILLING** splňují nejdůležitější požadavky na ovocné náplně: vysoký podíl jednodruhového ovoce, výraznou ovocnou chuť a perfektní technologické vlastnosti. Díky celoročně konstantní kvalitě a jednoduché manipulaci lze tyto náplně využít velmi různorodě.

**MELLA FILLING Višeň 65** je termostabilní ovocná náplň s měkčí konzistencí po upečení a s extra velkými kousky višní.



IREKS

# Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Duben 2017

## Doporučená receptura:

| Suroviny                                     | Množství (v kg) |
|--|-----------------|
| <b>Těsto:</b>                                |                 |
| Pšeničná mouka hladká světlá                 | 100,00          |
| <b>MELLA SOFT DELUXE</b>                     | <b>20,00</b>    |
| <b>Margarine „clean label“ SELECTA 80 MB</b> | <b>15,00</b>    |
| Droždí pekařské                              | 8,00            |
| Cukr krupice                                 | 8,00            |
| Večce čerstvá                                | 8,00            |
| Voda pitná                                   | 42,00           |
| <b>Mašlování:</b>                            |                 |
| Vaječná melanz                               | 1,50            |
| <b>Náplň:</b>                                |                 |
| <b>MELLA FILLING Višeň 65</b>                | <b>80,50</b>    |
| <b>Drobenka:</b>                             |                 |
| <b>Linecká směs ENZYMA</b>                   | <b>29,00</b>    |
| <b>Margarine „clean label“ SELECTA 80 MB</b> | <b>11,00</b>    |

## Doporučený technologický postup:

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <b>Doba mísení (min):</b>   | 4 + 6   |
| <b>Teplota těsta (°C):</b>  | 26 – 28 |
| <b>Zrání těsta (min):</b>   | 15      |
| <b>Kynutí (min):</b>        | 35, 10  |
| <b>Teplota pečení (°C):</b> | 210     |
| <b>Doba pečení (min):</b>   | 20 – 22 |

Po odpočinutí těsta na děličce nadělíme a stočíme klonky o váze 50 g, které po 10 minutách odpočinku rozválíme na válečky. Do jednoho ráfku o rozměru 30 x 20 cm vyskládáme 10 těstových kusů. Necháme vykynout do tří čtvrtin. Poté protlačíme do středu rýhu a pomašlujeme. Do rýhy nanese MELLA FILLING Višeň 65, zasypeme drobenkou a necháme dokynout. Místo drobenky můžeme použít plátky mandlí. Poté pečeme v lehce zapárené peci.

## Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

|                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| Energetická hodnota               | 1297,1 kJ (310,3 kcal) |
| Tuky                              | 9,0 g                  |
| • z toho nasycené mastné kyseliny | 3,7 g                  |
| Sacharidy                         | 49,6 g                 |
| • z toho cukry                    | 18,1 g                 |
| Vláknina                          | 1,6 g                  |
| Bílkoviny                         | 6,4 g                  |
| Sůl                               | 0,6 g                  |



IREKS ENZYMA s. r. o.  
Kširova 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**