

Celozrnný listový šáteček

Patříte k těm, kdo již předem s nedůvěrou hledí tak trochu skrz prsty na všechno, co vypadá „moc zdravě“? Pak ochutnejte celozrnné listové šátečky s malinovou nebo meruňkovou náplní z naší zbrusu nové pekařské nabídky a pravděpodobně změníte názor.

Přidejte se k nám, vaši zákazníci to určitě ocení.



CELOZRNKO Pekařská směs je výjimečná obsahem vlákniny, kterou dodává celozrnnému pečivu. Nespornou výhodou je dobré zpracování těsta a široké spektrum využití. Nejen listové šátečky s pikantní ovocnou náplní zpestří váš sortiment.

Pro listový šáteček s malinovou náplní platí výživové tvrzení: Výrobek je zdrojem přirozené vlákniny.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Listopad 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v kg)
Těsto	
Pšeničná mouka hladká světlá	70,0
CELOZRNKO Pekařská směs	30,0
Cukr krupice	14,0
Olej jedlý	6,0
Sůl jedlá	1,6
Voda pitná	54,0
MAESTRA PUFF PASTRY, Mass Balance, Margarine 80%	61,5
Náplně – možnost výběru z těchto doporučených:	
MELLA FILLING Malina 38	100,0
MELLA FILLING Meruňka 40	100,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	4 + 8
Teplota těsta (°C):	22
Zrání těsta (min):	10
Teplota pečení (°C):	180
Doba pečení (min):	13

Vyzrálé těsto se proválí s tažným margarínem (4 × 3 × 3) a nechá se cca 1 hodinu odležet. Poté se rozválí na konečnou tloušťku lemy cca 2,5 mm, rozkrájí se na čtverce 11 × 11 cm, plní se ovocnou náplní a peče se při 180° C v páře cca 13 minut.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotového výrobku s malinovou náplní:

Energetická hodnota	1475,2 kJ (352,9 kcal)
Tuky	20,8 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	8,1 g
Sacharidy	34,6 g
• z toho cukry	14,1 g
Vláknina	4,4 g
Bílkoviny	5,4 g
Sůl	0,7 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