

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Říjen 2017

Slaný SNACK – Muffin se špenátem a uzeninou

Už dávno odzvonilo rychlému občerstvení na stojáka, kdy se pojídaly bramboráčky z umaštěného papíru a klobásy s hořčicí na papírových táccích. Také párkům v rohlíku zvoní hrana a současnému Street Foodu vévodí jiné dobroty.

Jdeme s dobou a vytvořili jsme pro vás **Slaný SNACK**. S touto univerzální směsí snadno připravíte originální slané občerstvení ke svačině, na rauty, coffee breaky, svatby, anebo jen tak na cestu či do ruky na ulici. Překvapte své zákazníky zajímavou novinkou – **Slaným muffinem**.



Slaný SNACK je směs vhodná pro výrobu pekařského snackového programu. Snadným způsobem vytvoříte vláčné muffiny nebo cupcaky, lahodné quiche a mnoho dalšího. Variabilita použití je velmi široká – doplněním surovin vytvoříte vlastní originální receptury podle své chuti a mlsných jazyčků svých zákazníků. Nemusíte ale nic vymýšlet, můžete se držet našich doporučených receptur.

Vyzkoušejte párek v rohlíku zcela jinak a nově. **Sýrem sypaný slaný muffin s debrecínkou a špenátem** je ideálním výrobkem do vašich obchodů jako NOVINKA rychlého občerstvení.




IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Říjen 2017

Doporučená receptura pro Slaný muffin s debrecínkou a špenátem, sypaný sýrem:

Suroviny	Množství (v kg)
Slaný SNACK	100,0
Vejce čerstvá	60,0
Olej jedlý	51,0
Debrecínské párky	40,0
Voda pitná	30,0
Sýr Gouda	10,0
Špenát listový	10,0
Posyp	
Sýr Gouda	33,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	2 středně + 1 pomalu
Teplota pečení (°C):	170
Doba pečení (min):	25 – 30

Smícháme nejdříve tekuté složky, pak přidáme směs **Slaný SNACK**. Mícháme protinačkou 2 minuty na střední rychlost, poté 1 minutu na pomalou rychlost s ostatními surovinami (na kostky nakrájenou uzeninou, nasekaným špenátem a nastrohaným sýrem).

Dávkujeme do papírových košíčků („tulipánů“) a ihned pečeme. Jako posyp doporučujeme strouhaný sýr (cca 10 g / 1 kus), dále můžeme sypat kmínem s hrubou solí, směsí Cereal Pikant, žitnou moukou nebo samotnou směsí - zde je dávka nižší.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotového výrobku:

Energetická hodnota	1694,4 kJ (405,2 kcal)
Tuky	29,0 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	6,3 g
Sacharidy	27,2 g
• z toho cukry	2,0 g
Vláknina	0,9 g
Bílkoviny	8,7 g
Sůl	1,7 g



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