

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Plundrové výrobky s ovocem

Srpen
2011

Obecně známý fakt, že člověk jí hlavně očima, se v případě pekařských výrobků potvrzuje každý den. Proto se pekaři nemohou spoléhat pouze na výtečnou chuť, ale musejí se také soustředit na nové nápady a jejich zajímavé provedení. Sortiment jemného pečiva vyrobeného z laminovaných kynutých těst patří sice k náročnějším pekařským produktům, ovšem výrobky z něj pak lákají zákazníky již na dálku.



Použitím doporučených a odzkoušených receptur a technologických postupů s přípravky společnosti **IREKS ENZYMA** lze dosáhnout vynikajících výsledků, které na první pohled zaujmou! Vyzkoušejte proto plundrové koláčky s ovocem a vanilkovým krémem, které potěší všechny vaše smysly.




IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Srpen
2011

Doporučená receptura:

Suroviny (%)	Plundrové pečivo	Plundrové pečivo
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0	100,0
IREKS Frost Diamant	3,0	-
Směs Croissant	-	12,0
Droždí pekařské	6,0	5,0
Cukr krupice	6,0	5,0
Margarín stolní	5,0	5,0
Vaječný obsah	2,0	-
Sůl jemná	2,3	0,4
Voda pitná	34,0	38,0
Ledová tříšť	15,0	15,0
Enzyma Zieh – tažný margarín	25 % na vodánek	25 % na vodánek

Vanilkový krém:

Creme Venezia	35,0
Voda pitná	100,0

Doporučený technologický postup:

Těsto míáme v režimu 3 min. pomalu a 4 min. rychle na jeho konečnou teplotu 20 – 22°C. Po odpočínutí těsta 10 – 15 min. provalujeme s tažným margarínem systémem 4 + 3 na tloušťku lemy 8 mm. Po prvním proválení dáme na 10 min. odpočinout do lednice, po druhém proválení necháme v lednici 30 min. Před vlastním tvarováním rozválíme těsto na tloušťku lemy 3 mm.

Natvarované kusy necháme kynout při teplotě 28 °C a relativní vlhkosti 75 % po dobu 40 – 60 min. Po nakynutí mašlujeme vaječným obsahem a pečeme při teplotě 220 °C po dobu cca 16 min. (dle velikosti výrobků a typu pece). Po vychladnutí zdobíme sezonním ovocem, plátky mandlí atd., pro zvýraznění lesku použijeme ke konečné povrchové úpravě **Trigel Neutral**.



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