

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

STREET-
STYLE
BAKING

Únor 2018

Luxusní mazanec

Zdá se nám, že teprve začal nový rok a přitom už máme únor. Ani se nenadějeme a budou tu opět velikonoční svátky. Jak všichni moc dobře víme, štěstí přeje připraveným, proto Vás už nyní chceme inspirovat naším luxusním mazancem, který Vaše zákazníky určitě potěší. Dopřejte svým klientům sváteční chuť jara.



Optimálně vyladěné složení surovin přípravku **MELLA SOFT DELUXE** zajistí pečivu měkkou a jemnou strukturu střídy, lákavý vzhled a barvu. Kynuté těsto získá jemně vyvážené aroma s příjemným decentním vanilkovým podtónem. **MELLA SOFT DELUXE** je vhodná k výrobě všech typů kynutého těsta, zajistí velmi dobrou stabilitu kynutí a je vhodná pro všechna chladičí zařízení v běžných provozech.



IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

STREET-
STYLE
BAKING

Únor 2018

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v kg)
Těsto:	
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
MELLA SOFT DELUXE	20,0
Cukr krupice	15,0
Vejce čerstvá	14,0
Droždí pekařské	8,0
Meister Gold Softin	6,0
Máslo mlékařenské	5,0
Olej jedlý	5,0
Butter Vanille Aroma	0,4
Voda pitná	29,0
Rozinky	20,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	2 + 7
Teplota těsta (°C):	26 – 28
Zrání těsta (min):	20
Kynutí těsta (min)	120
Teplota pečení (°C):	160 – 170
Doba pečení (min):	30

Vymísíme volnější těsto a necháme zrát. Po době zrání dělíme a stáčíme do tvaru mazance, odkládáme na plechy s pečicím papírem. Mazanec lehce přitlačíme k plechu, abychom jej zploštili. Dáme kynout, poté mašlujeme vaječnou melanží a sypeme plátky mandlí.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotových výrobků:

Energetická hodnota	1338,4 kJ (320,2 kcal)
Tuky	12,3 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	4,6 g
Sacharidy	42,0 g
• z toho cukry	6,5 g
Vláknina	2,1 g
Bílkoviny	8,8 g
Sůl	0,8 g

Vypočtené průměrné výživové hodnoty platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.



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