

# Recept měsíce

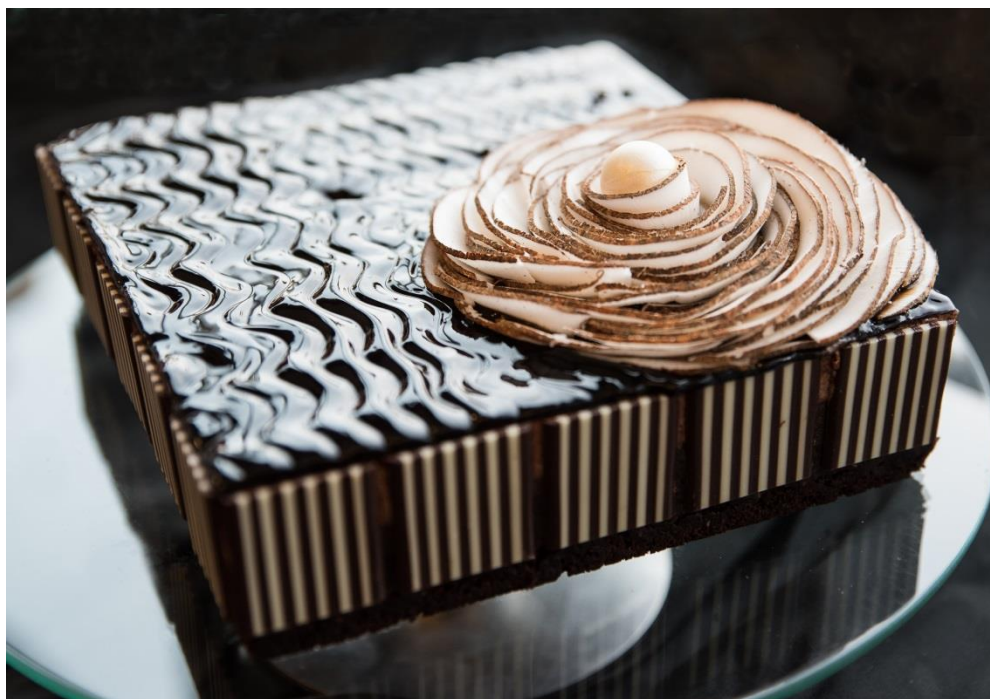
Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2018

## Čoko – kokosový řez

Jedna z celosvětově nejoblíbenějších chutí je bezesporu chuť čokolády. Když se zkusíte zeptat nějakého čokofila, co se k čokoládě nejlépe hodí, dostanete nejčastěji odpověď, že čokoláda.

Kombinaci chutí brownies a čokolády jsme doplnili kokosem a vznikl jedinečný Čoko – kokosový řez, který vám dnes představujeme. Navíc tomuto fešákovi neubere na kráse ani mráz. Vyzkoušejte naši novinku.



**Brownie-Mix Gluten Free** má univerzální možnosti zpracování, optimální konzistenci těsta a jednoduchou a spolehlivou výrobu se zaručeným výsledkem. Korpus je vláčný, velmi tmavý a dlouho čerstvý. **TAFT Choco** je stabilizátor smetany ke šlehání nejvyšší kvality. Hmota je během zpracování oproti tradičním ztužovačům stabilnější a tím se rozšiřuje možnost jejího použití. Smetana ke šlehání stabilizovaná **TAFT Choco** je vhodná pro celý sortiment mrazených výrobků. **MELLA GLAZE CHOCOLATE** dává výrobku lesk a netuhnoucí glazuru, která v tenké vrstvě nestéká.



  
**IREKS**

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Březen 2018

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
<b>Brownie korpus:</b>	
<b>Brownie-Mix Gluten Free</b>	<b>600</b>
Vejce čerstvá	105
Olej jedlý	95
Voda pitná	105
<b>Čoko krém:</b>	
Smetana ke šlehání	650
<b>TAFT Choco</b>	<b>130</b>
Voda pitná	160
<b>Kokosová náplň:</b>	
<b>Pasta Coconut (277)</b>	<b>200</b>
<b>Dohotovení povrchu:</b>	
<b>MELLA GLAZE CHOCOLATE</b>	<b>125</b>

## Doporučený technologický postup:

**Brownie korpus:** Všechny suroviny smícháme dohromady v kotli šlehacího stroje.

Necháme 5 minut odležet, poté mícháme protílačkou cca 1 minutu do hladké homogenní konzistence. Takto připravenou hmotu rozetřeme do ráfku o velikosti 20 × 30 cm (350 g).

Zbývající hmotu rozetřeme do ráfku o velikosti 20 × 60 cm.

**Pečení:** Při 170 °C cca 20 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázečnicí pec).

**Kokosová náplň:** K výrobě použijeme brownie korpus o velikosti 20 × 60 cm, který rozdrtíme, smícháme s připravenou polovinou čoko krému (450 g) a **Pasta Coconut**. Takto připravenou hmotu spojíme v kotli šlehacího stroje protílačkou do hladké homogenní konzistence.

Připravenou náplň používáme k dalšímu zpracování.

**Čoko krém:** V kotli šlehacího stroje vyšleháme smetanu při střední rychlosti. V druhé míse smícháme **TAFT Choco** s pitnou vodou a přimícháme vyšlehanou smetanu. Připravenou náplň si rozdělíme na dva díly. Jeden díl použijeme k výrobě kokosové náplně.

**Dohotovení:** Na vychladlý korpus (20 × 30 cm) rozetřeme kokosovou náplň a na ni čokoládový krém. Výrobek necháme ztuhnout do druhého dne, poté dohotovíme povrch **MELLA GLAZE CHOCOLATE** (mírně nahřejeme v mikrovlnné troubě).

## Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotových výrobků:

Energetická hodnota	1492,4 kJ (357,0 kcal)
Tuky	20,8 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	11,4 g
Sacharidy	37,2 g
• z toho cukry	29,2 g
Vláknina	2,6 g
Bílkoviny	4,0 g
Sůl	0,4 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**