

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2018

Dort Latte se sušenkami

Jaro je v plném proudu a s ním přichází i jarní únava. Dopřejte svým zákazníkům k zasloužené pauze skvělý dort Latte se sušenkami. Perfektně se hodí ke kávě, ale i k domácím limonádám, které jsou s příchodem teplých dnů velmi oblíbené.

Zatočte s jarní únavou s chutí!



Sandra BRILANT je kompletní směs umožňující jednoduchou výrobu moučníků, dortů, sušenek a muffinů se sytě čokoládovou barvou a s plnou chutí a vůní čokolády. Velkou předností je jednoduchá příprava, korpusy jsou šťavnaté a mají kompaktní hladký povrch.

KARINA Latte Macchiato je určena k ochucení a stabilizaci lehkých cukrářských krémů a náplní připravených ze šlehačky, rostlinných tukových krémů a másla. Výrobekům dodává příjemnou chuť, vůni a barvu po oblíbeném nápoji.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Duben 2018

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
Tmavá hmota	
Sandra BRILANT	210
Voda pitná	135
Olej jedlý	40
Krém s příchutí Latte	
KARINA Latte Macchiatto	150
Cukr krupice	110
Voda pitná	220
Smetana ke šlehání	350
Sanett	15
Voda pitná	30
Variegato Decor Black Cookie Crunch	190
Dohotovení	
Variegato Decor Black Cookie Crunch	20

Doporučený technologický postup:

Tmavá hmota: Suroviny spojíme, necháme je cca 5 minut odležet a poté je mícháme při střední rychlosti 1 - 2 minuty do hladké a homogenní konzistence. Hmotu rozdělíme do dvou ráfků o průměru 23 cm (navážky jsou 200 g a 150 g).

Pečení: Při 240 °C po dobu cca 4 - 5 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).

Krém s příchutí Latte: Spojíme **KARINA Latte Macchiatto** s vodou a cukrem a necháme cca 10 minut odležet. Poté krátce přemícháme a spojíme s předem vyšlehanou smetanou. Do homogenního krému vmícháme roztok **Sanettu** (Sanett smícháme s vodou a nahřejeme ho na cca 60 - 80 °C). Nakonec vmícháme **Variegato Decor Black Cookies Crunch**.

Dohotovení: Upečený plát (vyšší) vložíme do ráfku o stejném průměru a na něj nanese 450 g krému. Uhladíme jej tak, aby byl střed vyšší a kraje nižší – aby vznikla kopule. Na ni položíme druhý plát, zbylý krém zatřeme ke krajům ráfku a střed necháme opět do tvaru kopule. Můžeme nechat povrch hladký nebo pomocí nože vytvořit vlnky. Nakonec povrch posypeme **Variegato Decor Black Cookies Crunch**.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotového výrobku:

Energetická hodnota	1343,9 kJ (321,2 kcal)
Tuky	18,6 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	11,3 g
Sacharidy	34,3 g
• z toho cukry	24,2 g
Vláknina	1,6 g
Bílkoviny	3,9 g
Sůl	0,5 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