

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Září 2018

## Řez švestkový bez lepku



### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Hmota:</b>	
<b>Muffin-Mix Gluten Free</b>	<b>380</b>
Vaječný tekutý obsah	220
Voda pitná	35
Olej jedlý	30
<b>Colco</b>	<b>6</b>
<b>Náplň 1:</b>	
Mléko polotučné	145
Vanilkový pudinkový prášek bez lepku	10
Cukr krupice	30
Máslo mlékárenské	125
Zahuštěné slazené plnotučné mléko	80
<b>Pasta Plum</b>	<b>100</b>
<b>Náplň 2:</b>	
Smetana ke šlehání	450
Zahuštěné slazené plnotučné mléko	125
<b>Pasta Plum</b>	<b>85</b>
<b>Sanett</b>	<b>24</b>
Voda pitná	48
<b>Dohotovení:</b>	
<b>MELLA GLAZE WHITE</b>	<b>110</b>



**IREKS**

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

**Hmota:** Vaječný tekutý obsah, vodu a **Colco** šleháme 5,5 minuty. Do vyšlehané hmoty pomalu postupně vmícháme olej a **Muffin-Mix Gluten Free**. Takto připravenou hmotu rozetřeme do plechu s okrajem (20 × 30 cm) vyloženého pečicím papírem.

**Pečení:** při 180 °C cca 30 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázečí pec).

**Náplň 1:** Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink, který vychladíme a vyšleháme s máslem. Nakonec zašleháme zahuštěné slazené plnotučné mléko a **Pastu Plum**.

**Náplň 2:** Zahuštěné slazené plnotučné mléko smícháme s **Pastou Plum** a spojíme s předem vyšlehanou smetanou. Nakonec vmícháme roztok **Sanettu**.

**Dohotovení:** Vychladlý korpus prokrojíme, spodní díl vložíme zpět do plechu a na něj rozetřeme Náplň 1. Přiložíme druhý díl korpusu, na který rozetřeme Náplň 2.

Po ztuhnutí v lednici povrch dohotovíme **MELLA GLAZE WHITE** a můžeme dozdobit například čerstvými švestkami nebo čokoládovými dekory.

Září 2018



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