

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Január 2015

MON MACARON

Úplná chuť pôvodom z Paríža!

Kráľovnou prehliadkových mól spred 100 rokov – nová **Macaron**.

Práve odvtedy ľudia milujú toto lahodné a univerzálne pečivo.



V súčasnej dobe sa nadchýname **MAKARÓNKAMI** od výmyslu sveta – krásnymi pestrofarebnými, sladkými karamelovými, tmavými kakaovými, zelenými po pistáciách, pomarančovými a mnohými inými – každému podľa chuti a fantázie.

Len si to vyskúšajte sami!



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Január 2015

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Korpus:</i>	
MON MACARON	1000
Voda pitná (35°C)	200
<i>Základná náplň:</i>	
Smotana na šľahanie	250
Poleva Enzyma tmavá/biela	350
Maslo	100

Odporučený technologický postup:

Spracovateľský postup:

Všetky suroviny spojiť a šľahať cca. 4 min. pri najvyššej rýchlosti. Na pečný papier striekať hladkou trubičkou hmotu o veľkosti 2 eurovej mince. Nechať odležať na plechu 30 min., potom piecť pri teplote 150 °C, 20 – 25 min.

Spracovateľský postup Základná náplň:

Smotanu priviesť do varu, stiahnuť z plameňa, pridať do nej Poleva Enzymu bielu a maslo. Nechať vychladiť, najlepšie do druhého dňa, potom šľahať do hladkého krému. Je možné krém dochutiť pastami, tie potom je potrebné pridať pred šľahaním krému.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk



IREKS