

Jablčná roláda – svetlá

Obľúbená chuť jablák so škoricou - kto by túto kombináciu nemal rád. Vyskúšajte ich aplikovať aj do vláčnej rolády s maslovým krémom a kúskami jablák. Vďaka zmesi **Sandra VARIACE** je príprava veľmi jednoduchá!



Sandra VARIACE predstavuje ťažšiu a mokrejšiu formu trenej hmoty. Pláty z nej sú pružné a dobre sa stáčajú, príprava rolád je preto jednoduchá a bezproblémová.

KARINA Basic Milk má jemne mliečnu chuť a patrí do stále sa rozširujúcej rady **KARIN**, ktoré sú obľúbené predovšetkým pre svoju variabilitu a veľmi široké možnosti použitia.

Zlaté jablko – pekárska jablková náplň má vynikajúcu chuť a vôňu vďaka použitiu kvalitnej odrody jablák s vysokým obsahom pektínových látok.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Január 2014

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Hmota:</i>	
SANDRA VARIACE	500,000
Tekutý vaječný obsah	280,000
Voda pitná	160,000
Olej jedlý	90,000

<i>Hmota:</i>	
KARINA BASIC MILK	170,000
Voda pitná	90,000
Maslo	140,000
Zlaté jablko	400,000

Odporučený technologický postup:

Hmota: suroviny spojiť a nechať cca. 5 minút bobtnať. Potom ju miešať pri najpomalšej rýchlosti do hladkej a homogénnej konzistencie. Hmotu rozotrieť na pečný papier 60 cm x 40 cm.

Pečenie: pri 240 °C, cca. 8 minút (parametre sú na elektrickú sádzaciu pec).

Jablčný krém: spojiť **KARINU Basic Milk** s vodou a nechať cca. 10 minút bobtnať. Potom ich opäť premiešať, vyšľahať s vopred zmäknutým maslom do hladkej a stabilnej konzistencie. Oddeliť cca. 50 g krému na konečné obmazávanie rolády a do zvyšnej časti ľahko vmiešať **Zlaté jablko**.

Technologický postup: na pečnú plochu vychladnutého plátu rozotrieť **Jablčný krém**, roládu stočiť, utiahnuť a ich povrch obmazať vopred oddeleným krémom. Nakoniec prepracovanú modelovaciu hmotu rozvárať a roládu s ňou potiahnuť.



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


IREKS