

Roláda VELVET

.....alebo zamatová roláda. Prečo? Lebo Red Velvet znamená v preklade červený zamat alebo hebkosť, čím sa vyjadruje farba a jemnosť korpusu, ktorý má byť tmavý či jasne červený alebo červenohnedý.



Tento hebký korpus je vyrobený z novinky **Sandra VELVET**.

Pracovné výhody:

- Jednoduchá príprava korpusu, ktorý je šťavnatý a kompaktný na povrchu
- Roládové pláty sú pružné a ohybné

Kvalitatívne výhody:

- Jedinečná červená farba korpusu
- Je možné ju použiť samostatne len s povrchovým dozdobením
- Výroba výrobkov v americkom štýle



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Február 2015

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Sandra VELVET	560,000
Tekutý vaječný obsah	90,000
Voda pitná	300,000
Olej jedlý	100,000
<i>Smotanová náplň:</i>	
Kyslá smotana (15%)	500,000
Voda pitná	70,000
Milky Cream	200,000
Sanett	20,000
Voda pitná (do Sanettu)	40,000
Brusnicová drť	100,000

Odporučený technologický postup:

Hmota:

suroviny spojiť a nechať cca. 5 minút bobtnať. Potom miešať pri najpomalšej rýchlosti do hladkej a homogénnej konzistencie cca. 3 min..
Hmotu rozotrieť na pečný papier 60 cm x 40 cm.

Pečenie:

pri 250 °C, cca. 7 – 8 minút, zavretý odťah pary (parametre ako na elektr.sádzaciu pec).

Smotanová náplň:

spojiť kyslú smotanu s vodou, primiešať Milky Cream a šľahať pri najvyššej rýchlosti stroja 5 min. Nakoniec vmiešať vopred pripravený roztok Sanettu.

Technologický postup:

z upečeného plátu odstrániť pečný papier a rozotrieť naň Smotanovú náplň. Zasypať Brusnicovou drťou a zvinúť. Po stuhnutí krájať požadované kúsky. Povrch možno posypať práškovým cukrom.



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