

VELVET mini torta

Prečo Velvet?

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

Prečo mini?

Lebo priemer je len cca. 15 cm.



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 2016

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Korpus:</i>	
Sandra VELVET	620
Voda pitná	410
Olej jedlý	115
<i>Náplň 1:</i>	
KARINA BASIC MILK	255
Voda pitná	135
Maslo	210
<i>Náplň 2:</i>	
KARINA VIŠŇA KRÉM	165
Voda pitná	80
MELLA WHIP	330
SANETT	25
Voda pitná (do Sanettu)	50
VIŠŇE V ŽELÉ	200
Cukrárenská poleva biela IREKS	200

Odporučený technologický postup:

Všetky suroviny zmiešať, nechať bobtnať 5 min., potom ručne premiešať asi 1 min. a dávkovať do formičiek s priemerom cca. 15 cm. Piecť pri teplote 170-180°C cca. 25-30 min. Po vychladnutí spodnú časť nastriekať alebo potrieť bielou polevou. Vnútorňú časť potrieť Višňami v želé. Potom plniť náplňou č. 1, ktorú si pripravíme zmiešaním **KARINY BASIC MILK** s vodou a nechať 15 min. odležať. Po odležaní krém šľahať cca. 3 min., primiešať roztok **SANETTU** (SANETT zaliať vriacou vodou) a nakoniec zľahka primiešať vyšľahanú **MELLA WHIP**.

Na dekoráciu použiť čerstvé ovocie podľa vlastnej fantázie.



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