

PROFITEROL REZY

Zaujímavý nápad

..... jeden rez zložený z 2 druhov zákuskov

Tmavé korpusové cesto zo **SANDRA BRILANT**a Profiterolky z pálenej hmoty **PALOMA**, naplnené vanilkovým krémom z **CREME VENEZIA** a dohotovený krémom CANACHE.



SANDRA BRILANT je zmes na korpusy so sýtou kakaovou farbou a s plnou chuťou a vôňou čokolády. Sú v nej použité dva druhy kakaa na dosiahnutie efektu tmavej farby a silnej vône a chuti.

PALOMA je kompletná zmes na výrobu pálenej hmoty. Venčeky, veterníky, banániky – to sú cukrárske výrobky patriace k najtradičnejším zákuskom. Nesmú chýbať v žiadnej cukrárni, inak zákazníci odchádzajú sklamaní.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Február 2017

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Plát:	
SANDRA BRILANT	292
Voda pitná	195
Olej jedlý	50
Profiterolky:	
PALOMA	50
Olej jedlý	20
Voda pitná	60
Vanilkový krém:	
CREME VENEZIA	71
Voda pitná	180
Canache:	
POLEVA ENZYMA TMAVÁ	300
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	300

Odporučený technologický postup:

Plát:

Všetky suroviny zmiešať, nechať odležať 5 minút. Potom miešať pri najnižšej rýchlosti cca. 2 minúty, dávkovať do formy 30x20 cm vyloženej pečným papier. Piecť pri teplote 180°C cca. 20 minút.

Profiterolky:

Všetky suroviny zmiešať, nechať odležať 5 minút. Potom miešať pri strednej rýchlosti cca. 6 minút. Pomocou trezírovacieho sáčka a hladkej trubičky (8 mm) striekať na pečný papier profiterolky. Piecť pri teplote 200°C cca. 18 minút.

Vanilkový krém:

CREME VENEZIA zmiešať s vodou a nechať odležať cca. 30 minút. Potom premiešať a krémom plniť profiterolky.

Canache:

Šľahačku MELLA WHIP priviesť do varu a vsýpať do nej polevu. Nevariť! Nechať mierne prechladnúť.

Postup:

Na plát rozotrieť cca. 190 g canache, na ktorý poukladať vedľa seba naplnené profiterolky. Na povrch štetcom nanášať zvyšný krém CANACHE (ak zhustne prihriať v mikrovlnnej rúre). Povrch posýpať lupienkami mandlí.



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