

# Recept mesiaca

*Všetko, čo ponúkame, chutí...*

Február 2013

## KORPUSOVÁ ZMES KLASIK / KOMPLET

Šľahané hmoty, ktorým len tak ľahko neodoláte. Jednoduchá a racionálna výroba tortových korpusov a roládových plátov s použitím čerstvých vajec alebo sušenej vaječnej náhrady, ktorá je už súčasťou zmesi. Šetria čas, peniaze a prácu.



**VYSYP, ZMIEŠAJ, UPEČ!**



**IREKS**

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Február 2013

## Odporučená receptúra:

Suroviny (kg)	bez oleja	s olejom	bez oleja	s olejom
<b>KORPUSOVÁ ZMES KLASIK SVETLÁ</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>	-	-
<b>KORPUSOVÁ ZMES KOMPLET SVETLÁ</b>	-	-	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>
Vajcia	0,600	0,600	-	-
Olej	-	0,080	-	0,050
Voda pitná, cca.	0,200	0,200	0,600	0,600

## Odporučený technologický postup:

### KORPUSOVÁ ZMES KLASIK

Zmiešať s vajcami a vodou a šľahať pri maximálnej rýchlosti 5 – 7 min.  
Olej zašľahať zľahka až na koniec.

Merný objem: 440 – 480 g/l (našľahaná hmota bez oleja)  
Doba pečenia: 35 – 45 min.  
Teplota pečenia: 180 °C

### KORPUSOVÁ ZMES KOMPLET

Zmiešať s vodou, nechať bobtnať 5 min. a potom šľahať pri maximálnej rýchlosti 5 – 7 min. Olej zašľahať zľahka až na koniec.

Merný objem: 440 – 480 g/l (našľahaná hmota bez oleja)  
Doba pečenia: 35 – 45 min.  
Teplota pečenia: 180 °C



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

  
**IREKS**