



## KOKOSOVÁ LAHÔDKA

Základom *Kokosovej lahôdky* je sú cukrárske zmesi rady SANDRA a to konkrétne *Sandra Anette* a *Sandry Klasik svetlá a tmavá*. Sú to kompletne cukrárske zmesi na výrobu trených hmôt s vyšším obsahom oleja.



*Sandra Klasik* je vhodná na pečenie báboviek, chlebičkov, rolád a výrobkov pečených vo formách. Výrobky z nich majú príjemnú farbu, chuť a vôňu po mliečnych produktoch

*Sandra Anette* sa hodí najmä na múčniky pečené na plechu. Trené hmoty sú schopné na svojom povrchu udržať veľké množstvo náplne. Hotové výrobky majú výbornú šťavnatosť a dlhú vláčnosť. Polotovary alebo výrobky je možné zamraziť.



# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Február 2014

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
<i>Linecké cesto:</i>	
<b>SANDRA ANETTE SVETLÁ</b>	<b>0,146</b>
<b>STARFILL MUSLI</b>	<b>0,213</b>
Pšeničná múka hladká svetlá	0,100
Margarín stolový	0,146
Vajcia čerstvé	0,045
<i>Roládová hmota piškótová:</i>	
<b>SANDRA KLASIK SVETLÁ</b>	<b>0,250</b>
Voda pitná, cca.	0,050
Vajcia čerstvé	0,150

## Odporučený technologický postup:

Surovinu na Linecké cesta spojiť v kotlíku na hladké cesto a dať na 1 hodinu do chladničky. Potom vyvalkať plát rozmerov 38x32 cm a dať na pekárskeho papiera a piecť pri teplote 180-190°C. Suroviny na Roládovú hmotu piškótovú a kakaovú šľahať pri maximálnej rýchlosti 5-7 min. Hmotu dáme na pekárskeho papiera 38x32 cm. Piecť pri teplote 210°C cca. 8-10 min.



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**