

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Marec 2016

## KAPI REZ

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



**KARINA Pistácia Krém** je kompletná zmes na výrobu šľahačkových a maslových krémov s príchutou pistácií. Vhodné a veľmi chutné je dohotovovanie konečných výrobkov s nasekanými prírodnými pistáciami, ktoré majú rovnaký odtieň farby ako pripravené krémy.

**KARINA Karamel** je kompletná zmes na výrobu šľahačkových a maslových krémov s príchutou karamelu. Všetky varianty hotových krémov majú príjemnú chuť karamelu a prirodzene svetlú farbu mliečnej karamelky.



IREKS

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Marec 2016

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Hmota:</i>	
<b>KORPUSOVÁ ZMES KOMPLET SVETLÁ</b>	<b>350</b>
Voda pitná, cca.	220
<i>Pistáciová náplň:</i>	
<b>KARINA PISTÁCIA KRÉM</b>	<b>110</b>
Voda pitná	55
<b>MELLA WHIP</b>	<b>185</b>
<b>SANETT</b>	<b>10</b>
Voda pitná do Sanettu	20
Zelené farbivo	
<i>Karamelová náplň:</i>	
<b>KARINA KAMEL</b>	<b>150</b>
Voda pitná	150
Krupicový cukor	30
<b>MELLA WHIP</b>	<b>300</b>
<i>Dohotovenie:</i>	
<b>TOPGLANZ</b>	<b>100</b>
<b>KARAMELOVÁ PASTA</b>	<b>30</b>

## Odporučený technologický postup:

### *Hmota:*

Suroviny zmiešať a nechať odležať 5 min. Po odležaní hmotu šľahať pri max. rýchlosti 5 min. Hmotu rozdeliť na 3 plechy a rozotrieť na veľkosť 20x30 cm. Piecť pri teplote 250°C 5-7 min. pri zatvorenom odťahu pary.

### *Pistáciová náplň:*

**KARINU** zmiešať s vodou a nechať odležať 15 min. Potom premiešať a zľahka do nej vymiešať vyšľahanú šľahačku. 100g odložiť na dohotovenie.

### *Karamelová náplň:*

**KARINU** vyšľahať s vodou a cukrom a nechať odležať 15 min. Potom premiešať a zľahka do nej vmiešať vyšľahanú šľahačku. 100g odložiť na dohotovenie.

### *Dohotovenie:*

Na vychladnutý plán striekať pomocou hladkej trubičky striedavo šikmé pruhy náplní. Takto striekať náplň na spodný a stredný plát. Na poslednú vrstvu rozotrieť odložený karamelový krém a nechať stuhnúť v chlade. Po stuhnutí na krém rozotrieť **Topglanz**, na ktorý sa nastriekajú šikmé pruhy nahriatej **Karamelovej pasty**.



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**