

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2016

Veľkonočný krútený koláč s IREKS SOFT WHITE

IREKS SOFT WHITE – zlepšujúci prípravok iba s kyselinou askorbovou na bezproblémovú výrobu bežného a jemného pečiva bez prídavných látok.



Pracovné výhody:

- suché cesto
- dobré strojové spracovani

Kvalitatívne výhody:

- dobrý vôňa a chuť
- mäkká striedka
- označenie „Clean label“=bez konz. látok




IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2016

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Pšeničná múka	100,000
Cukor krupica	13,000
Olej jedlý	10,000
Droždie čerstvé	5,000
Vajcia	5,000
IREKS SOFT WHITE	1,200
Soľ jemná	1,200
Voda pitná, cca.	35,000

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	5 + 3 min.
Teplota cesta:	27 °C
Odležanie:	15 min.
Kysnutie:	50 min.
Teplota pečenia:	190 °C
Doba pečenia:	25 min.

Spracovateľský postup:

vymiesené a vyzreté cesto rozvíňať na plát s hrúbkou 2,5 mm a vykrojiť kruhy s priemerom 220 mm (220 g). 1. kruh potrieť náplňou s chuťou po orechov (alebo podľa vlastnej fantázie), priložiť 2. kruhom, potrieť náplňou a nakoniec priložiť 3. kruhový plát.

Pokračujeme podľa fotografií:



Pred pečením mašlovať vaječnou melanžou a uprostred vytlačiť jamku.
Do nej je možné vložiť veľkonočné vajce vyrobené z modelo-vacej hmoty **MONTANA**



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