

CONCEPT

Kukuričná žemľa s IREKS CORN BREAD-MIX



Kukuričná žemľa:

Pšeničná múka	6,500 kg
IREKS CORN BREAD-MIX	3,500 kg
VOLTEX	0,050 kg
Maslo/Margarín	0,500 kg
Cukor	0,500 kg
Soľ	0,060 kg
Droždie	0,150 kg
Voda, cca.	4,700 l
Hmotnosť spolu	15,960 kg

Doba miesenia:	3 + 7 minút
Teplota cesta:	23 °C – 24 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	2,100 kg/30 kusov
Medzikysnutie:	15 – 20 minút
Spracovanie:	žemle
Kysnutie tvar. cesta:	cca. 30 minút, prikryté v miestnosti
Postup spracovanie:	Po krátkom odležaní rozdeliť cesto and zaobliť. Vytvarovať žemle a uložiť na plech vystlaný papierom na pečenie. Nechať odležať v chlade (+4 °C) 15 – 20 hodín.
Naparenie:	Napariť v 200 °C na 4 minúty v 4 l pary v boxovej peci. Potom nechať odležať pri izbovej teplote cca. 10 minút.
Proces pečenia:	Počas prvej minúty dať 4 l pary. Z začať s teplotou 220 °C, potom postupne znižovať teplotu.

Doba pečenia: cca. 20 minút
Poleva: IREKS CORN BREAD-TOPPING, červená quinoa

Nátierka zo smotanového syru:

Smotanový syr	0,110 kg
Citrónová šťava	0,010 l
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
<hr/> Hmotnosť spolu	0,120 kg

Postup spracovania: Smotanový syr vymiešať s citrónovou šťavou, soľou a korením na krém.

Cuketový šalát:

Cukety	0,400 kg
Strúhanka	0,050 kg
Cesnak	1 strúčik
Maslo	p.p.
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
<hr/> Hmotnosť spolu	0,450 kg

Postup spracovania: Cukety spracovať špiralizérom na „špagety“. Na panvici rozpustiť maslo, pridať strúhanku, cesnak, cuketové špagety a opražiť cca. 2 minúty. Ochutiť soľou a korením.

Kompót z manga a čierneho čaju:

Mango	0,270 kg
Pomarančový džús	0,100 l
Cukor	0,020 kg
Pšeničný škrob	0,010 kg
Čierny čaj, Earl Grey	0,002 kg
<hr/> Hmotnosť spolu	0,402 kg

Postup spracovania: V hrnci na malom ohni pomaly skaramelizovať cukor a schladiť 0,080 kg pomarančového džúsu. Variť, kým sa cukor rozpustí. Pšeničný škrob zmiešať so zbytkom pomarančového džúsu a tekutinu zahustiť. Čierny čaj pomlieť na prášok a pomaly pridať do mierne vychladenej zmesi. Mango nakrájať na malé kocky a pridať do vychladenej zmesi.

Množstvo na 10 kusov:

Kukuričná žemľa	10 kusov
Nátierka zo smotanového syru	0,120 kg
Cuketový šalát	0,450 kg
Čakankovo-rukolový šalát	0,100 kg
Filety z lososa	0,500 kg
Kompót z manga a čierneho čaju	0,400 kg