

KOKOSOVÝ KMEŇ

Pri ochutnaní **Kokosového kmeňa** sa ihneď vybaví spomienky na sladké detstvo plné radosti a hier. Nie je preto divu, že je tento tradičný trvanlivý výrobok obľúbený predovšetkým u našich najmenších.



Výhody použitia zmesi:

- veľmi jednoduchá technológia prípravy výrobku;
- odpadá nutnosť varenia a následného chladenia cukrového rozvaru;
- zaistenie konštantných parametrov strúhaného kokosu;
- stála kvalita hotového výrobku: chuť, vôňa, farebnosť, konzistencia a trvanlivosť



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Apríl 2016

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Hmota:</i>	
KOKOSOVÝ KMEŇ BIELY	2000
Rumová aróma	30
Voda pitná, cca.	180
<i>Náplň:</i>	
CUKRÁRENSKÁ POLEVA TMAVÁ	600
<i>Dohotovenie:</i>	
CUKRÁRENSKÁ POLEVA TMAVÁ	150
Stužený pokrmový tuk	50

Odporučený technologický postup:

Hmota:

Suroviny zmiešať. Hmotu rozdeliť na 4 časti (á 550g) a každý plát vyváľkať na plát rozmerov 30x40 cm.

Náplň:

Cukrárenskú polevu roztopiť a plniť 3x á 220g.

Dohotovenie:

Polevu rozriediť so stuženým pokrmovým tukom a naniesť na povrch zákusku. Môžeme postriekať aj bielou polevou a posypať kokos.



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