

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2016

Jarné hviezdy s MELLA-HT- EXTRA

SOFT pôžitok extra triedy!



- Vynikajúca jemnosť a čerstvosť
- Prispôsobené požiadavkám moderných pekární
- Prvotriedne vlastnosti cesta
- Optimálne vyladené zloženie surovín
- Flexibilné použitie



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2016

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
<i>Cesto:</i>	
Pšeničná múka	10,000
MELLA-HT-EXTRA	2,000
Maslo	1,000
Vajcia celé	0,500
Droždie pekárske	0,600
Voda pitná, cca.	4,800
<i>Tvarohová plnka:</i>	
Tvaroh	9,000
MELLA-KÄSEKUCHEN	3,600
Vajcia	2,250
MELLA-KREM	1,080
Voda pitná	2,250

Odporúčaný technologický postup:

Doba miesenia: 2 + 6 min. (špirálový miesič)
Teplota cesta: 26 °C
Odležanie: cca. 10 min.
Váha balu: 1,500 kg
Kysnutie: cca. 15 min.

Spracovateľský postup:

do okrúhla vypracované klonky cesta ľahko zatlačiť, z cesta potom vykrajovať raznicou hviezda jednotlivé kúsky a konce skrútiť z vnútra do vonka. Nakoniec dať na plech a nechať kysnúť. Pri $\frac{3}{4}$ kysnutia potrieť vajcom a posýpať posýpkou cca. 0,010 kg. Na jednu hviezdu pripadá cca. 0,050 kg tvarohovej plnky a na povrch tvarohu uložiť roztopenú rebarboru alebo čučoriedky a nechať piecť. Hotové hviezdy po upečení potrieť maslom, pocukrovať a poprášiť dekoratívnym snehom.

Teplota pečenia: 40 °C pod teplotou pečenia pečiva
Doba pečenia: 12 - 14 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