



## VEL'KONOČNÉ VAJCE

Veľká Noc je tu aj so svojimi kresťanskými a ľudovými zvyklosťami. Počas Veľkonočných sviatkov okrem iného oslavujeme aj príchod jari a nové zrodienie života, ktoré sa tradične, dokonca už za čias starovekého Egypta, vyjadruje vajčkami. Klasické maľované kraslice v posledných rokoch nahradzuje ich rôzne čokoládové a pečené variácie. Jednou z lákavých možností, ktorou nepohrdne žiadny koledník, je tak aj toto cukrárske vajíčko.



Nadýchané buflery zo Sandry BUFFY Komplet spája lahodný krém vyrobený z KARINY Basic Milk. Dokonalého potiahnutia výrobku a jeho bezchybnej dekorácie v rôznych farbách a tvaroch je dosiahnuté vďaka modelovacej hmoty Montana. Ozdobte pulty svojich predajní pestrofarebnými vajčkami, ktoré upútajú pozornosť Vašich zákazníkov.



# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Apríl 2014

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Hmota na buflery:</i>	
<b>SANDRA BUFFY KOMPEL</b>	<b>3420,0</b>
Voda pitná	1710,0

<i>Mliečny krém:</i>	
<b>KARINA BASIC MILK</b>	<b>815,0</b>
Voda pitná	360,0
Maslo	1470,0

<i>Modelovacia hmota:</i>	
<b>MONTANA</b>	<b>4240,0</b>
Voda pitná	650,0
100% rastlinný tuk	210,0

## Odporučený technologický postup:

**Hmota na buflery:** suroviny spojiť a nechať 5 minút bobtnať. Potom šľahať pri najvyššej rýchlosti 5 minút do hladkej homogénnej konzistencie. Vyšľahanú hmotu striekať na pečný papier hladkou trubičkou do tvaru vajíčok (navážka 1 ks - 25 g).

**Pečenie:** pri teplote 200 °C cca. 18 minút pri otvorenom odťahu pary (parametre sú na elektrickou sádzaciu pec).

**Mliečny krém:** KARINU Basic Milk spojiť s vodou a nechať 15 minút bobtnať. Potom premiešať a zašľahať do vopred vyšľahaného masla.

**Modelovací hmota:** Montanu, vodu a 100% rastlinný tuk dôkladne zmiešať v stroji a uložiť do igelitového vrečka. Po odležaní (najmenej 2 hodiny, najlepšie však do druhého dňa) farbiť potravinárskymi farbivami podľa potreby.

**Dohotovení:** vychladnuté buflery spojiť Mliečnym krémom vždy dva kusy k sebe. Po zatuhnutí obaľovať Modelovacou hmotou rôznych farieb a ďalej dozdobiť podľa fantázie (navážka modelovací hmoty 1 ks - 50 g).



IREKS ENZYMA, s.r.o.  
Vysná Šebastová 262  
080 06 Prešov  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
ireks@ireks.sk  
www.ireks.sk

  
**IREKS**