

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Máj 2012



SLÁVNOSTNÁ TORTA S POMARANČAMI

Sandra KOMPLET svetlá - tortové korpusy a **Sandra KOMPLET tmavá - tortové korpusy** sú kompletne zmesi so sušeným vaječným obsahom určené k jednoduchej a bezproblémovej výrobe kvalitných tortových korpusev a ostatných piškótových výrobkov pečených vo formách.



Výhody Sandier KOMPLET - tortové korpusy:

Použitie týchto zmesí je veľmi jednoduché a vždy je dosiahnutá rovnaká kvalita hotových korpusev.

Korpusy majú výbornú stabilitu, výrobky sa po upečení stredom neprepadajú a tým nevznikajú zákalce pod povrchom.

Ďalšie prednosť je pravidelná pórovitosť a vláčnosť, vďaka ktorým sa korpusy pri prekražovaní nedrobí.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Máj 2012

Odporučené receptúry:

| Suroviny – množstvo (g) | Tortové korpusy (svetlé) | Tortové korpusy (tmavé) |
|---|--------------------------|-------------------------|
| Sandra KOMPLET svetlá - tortové korpusy | 1000 | - |
| Sandra KOMPLET tmavá - tortové korpusy | - | 1000 |
| Voda pitná | 600 | 600 |

Odporučené technologické postupy pre oba varianty:

Všetky suroviny zmiešame a necháme cca. 5 minút nabobtnať. Potom šľaháme pri maximálnej rýchlosti 5 - 7 minút (podľa použitého šľahacieho stroja).

Odporučený merný objem je 440 - 480 g/l.

Odporučené receptúry maslového alebo šľahačkového krému:

| Suroviny – množstvo (g) | Odľahčený šľahačkový krém | Maslový alebo tukový krém |
|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Vanesa Basic Mix s maslovou príchuťou | 600 | 600 |
| Voda pitná do Vanesy | 1000 | 1000 |
| Mella Whip | 1120 | - |
| Voda pitná do Mella Whip | 480 | - |
| Maslo čerstvé alebo margarín | - | 640 |

Odporučený technologický postup na odľahčený šľahačkový krém:

Vanesu Basic Mix zmiešame s vodou do hladkej konzistencie a necháme cca. 10 min. bobtnať. Potom k tomuto základu primiešame vopred vyšľahanú Mella Whip s vodou.

Odporučený technologický postup na maslový alebo tukový krém:

Vanesu Basic Mix zmiešame s vodou do hladkej konzistencie a necháme cca. 10 min. bobtnať. Potom do tohto základu prišľaháme maslo alebo krémový margarín.



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


IREKS