

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Máj 2016

## Čoko-malina rez

Lahodný čokoládový korpus zo zmesi **Sandra BRILANT** v spojení s malinami pripomína začínajúcu letnú sezónu.



**Sandra BRILANT** je zmes na korpusy so sýtou kakaovou farbou a s plnou chuťou a vôňou čokolády. Sú v nej použité dva druhy kakaa na dosiahnutie efektu tmavej farby a silnej vône a chuti.

**KARINA Malina** je kompletná zmes určená na ochutenie a stuženie ľahkých cukrárskych krémov a náplní s príchuťou malín. Výrobky majú príjemnú ľahúčko ružovú farbu a jemnú vôňu čerstvých malín.



IREKS

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Máj 2016

## Odporučená receptura:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Korpus:</i>	
<b>Sandra BRILANT</b>	<b>340</b>
Voda pitná	220
Olej jedlý	3
Mrazené maliny	250
<i>Malinový krém:</i>	
<b>KARINA Malina</b>	<b>280</b>
Voda pitná (do KARINY)	140
<b>MELLA WHIP</b>	<b>550</b>
<b>SANETT</b>	<b>20</b>
Voda pitná (do SANETTU)	40
<i>Dohotovenie:</i>	
<b>MELLA GLAZE CHOCOLATE</b>	<b>120</b>

## Doporučený technologický postup:

*Korpus:* všetky suroviny okrem malín zmiešať a nechať cca. 5 minút odležať. Potom miešať pri pomalej rýchlosti cca. 1 min. Hmotu dávkovať do foriem 30x20 cm a na povrch nasypať mrazené maliny. Piecť pri 170 °C, cca. 40 minút pri zatvorenom odťahu pary.

*Malinový krém:* KARINU zmiešať s vodou a nechať cca. 15 min. bobtnať. Potom ju zľahka vmiešať do vyšľahanej smotany a nakoniec primiešať roztok Sanettu (Sanett zaliať horúcou vodou). Krém rozotrieť na vychladnutý korpus a nechať stuhnúť. Po stuhnutí na povrch rozotrieť netuhnúcu polevu Mella Glaze Chocolate



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**