

PUDINGOVÝ KOLÁČ S VIŠŇAMI

Podľa zdravého rozumu je pre naše telo najlepšie stravovať sa sezónne. Čo to znamená? Celkom jednoducho si pochutnávať na dobrotách, ktoré nám v to dané ročné obdobie prináša naša príroda.

Ako napr. višne dozrievajúce ako jedno z prvých. Nechajte sa inšpirovať našim višňovým zákuskom z našich surovín, ktoré Vám uľahčia prípravu krehkého cesta.



Korpus koláča je vyrobený z kompletnej **ZMESI NA LINECKÉ CESTO**, ktorá pri spravovaní šetrí čas a prácu.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Máj 2017



Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Linecké cesto:</i>	
ZMES NA LINECKÉ CESTO	325
Maslo	130
Voda pitná	50
CREME VENEZIA	200
Voda pitná	500
VIŠNE V ŽELÉ	250
<i>Mrvenica:</i>	
ZMES NA LINECKÉ CESTO	220
Maslo	110

Odporúčaný technologický postup:

Krehké cesto:

Suroviny spojiť a vypracovať hladké cesto, vyvalkať a vložiť na plech vyložený pečným papierom 20x30cm.

Na cesto rozotrieť vanilkový puding, na ktorý dať višne a zasypať mrveničkou.

Pieť pri teplote 175°C cca. 60 minút.



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