

REZY MASCARPONE CITRÓN

Ľahký ovocný zákusok s chuťou jemného, krémového čerstvého syra Mascarpone pochádzajúceho z Lombardie.



Pozostáva netradične z plátu čokolády od spodu, na ktorú nadväzuje korpusový plát zo **Sandry Klasik svetlej** a krémy prípravkov firmy DREIDOPPEL z rady **MARMORIA** a to konkrétne **CITRÓN** a už dlho a dávno obľúbeného rastlinného krému **MELLA WHIP**.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Máj 2014

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
<i>Korpus:</i>	
SANDRA KLASIK SVETLÁ	0,500
Voda pitná	0,100 l
Vajcia	0,300

<i>Krém:</i>	
MELLA WHIP	0,600
Voda pitná	0,100 l
FOND ROYAL MASCARPONE	0,200
Voda pitná	0,400 l

<i>Rozvar:</i>	
Voda pitná (prevarená 30°C)	0,150 l
SAHNEMARMORIA ZITRONE	0,100

<i>Dohotovenie:</i>	
TOPGLANZ	0,100
SAHNEMARMORIA ZITRONE	0,020
Čokoláda (plát zo spodu)	0,150

Odporúčený technologický postup:

Roládový korpus:

Všetky suroviny spojiť a šľahať 7 minút pri max rýchlosti, rozdeliť na dva pečné papiere, rozmer 20 x 60 cm.

Krém:

Šľahačku MELLA WHIP vyšľahať do polo tuha, pridať vodu, došľahať a pridať FOND ROYAL MASCARPONE s vodou.

Postup plnenia:

1. Plát zospodu natrieť čokoládou a otočiť
2. Na plát natrieť 3 karty Mascarpone krém
3. Dať ďalší plát a poliať ho rozvarom
4. Natrieť zvyšok krému Mascarpone
5. Keď stuhne, dohotovenie Topglanz



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