

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

Jún 2013

## Zmes JP

Zmes určená na výrobu jemného kysnutého pečiva s arómou vanilky.



Dodá Vaším výrobkom tieto vlastnosti:

- vynikajúcu stabilitu pri kysnutí
- veľký objem finálneho výrobku
- predĺženú čerstvosť



**IREKS**

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Jún 2013

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
<b>Zmes JP</b>	<b>1,200</b>
Pšeničná múka T 512	10,000
Vajcia čerstvé	0,400
Droždie čerstvé	0,600
Cukor kryštál	0,700
Tuk	0,800
Voda pitná	4,500 l
Čokoládové kvapky	0,500

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia: 3 + 6 minút  
Teplota cesta: 28 °C  
Odležanie cesta: 20 minút  
Spracovanie: žemľa 80 g  
Kysnutie: 50 – 60 minút  
Teplota pečenia: 220 °C klesajúc na 200 °C  
Doba pečenia: 14 minút  
Postup spracovania: Ku koncu času miesenia pridať na čokoládové kvapky. Po odležaní baly o váhe á 2,400 kg odvážiť a vygúľať. Po krátkom odpočinku ich vyklopiť a vygúľať, narezať, potrieť vajčkom a dať piecť.



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**