

Jahodová pyramídka

Lahodný čokoládový korpus zo zmesi **Sandra BRILANT** v spojení s maslovým jahodovým krémom pripomína letnú jahodovú sezónu.



Sandra BRILANT je zmes na korpusy so sýťou 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 Jahoda je kompletná zmes určená na ochutenie a stuženie ľahkých cukrárskych krémov a náplní. Výrobky majú príjemnú chuť a vôňu čerstvých jahôd a červeno-ružovú farbu.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Jún 2015

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Sandra BRILANT	450,000
Voda pitná	290,000
Olej jedlý	80,000
<i>Jahodový krém:</i>	
KARINA Jahoda	500,000
Voda pitná (do KARINY)	250,000
Maslo	250,000
<i>Dohotovenie:</i>	
Cukrárenská poleva tmavá (riedená)	250,000

Odporučený technologický postup:

Hmota: suroviny spojiť a nechať cca. 5 minút bobtnať. Potom miešať pri najpomalšej rýchlosti do hladkej a homogénnej konzistencie cca. 1 min.. Hmotu rozotrieť na pečný papier 60 cm x 40 cm.

Pečenie: pri 180 °C, cca. 20 minút

Jahodový krém: KARINU Jahoda zmiešať s vodou a nechať cca. 15 min. bobtnať. Potom ju premiešať a vyšľahať s maslom do hladkého krému.

Technologický postup: na tmavý plát 20x30 cm rozotrieť Jahodový krém (320 g). Potom krájať na štyri pásy (18x7 cm), Po zarovnaní bokov krémom (250 g) na každý pás nastriekať hladkou trubičkou č. 14 tri pruhy v tvare pyramídky (400 g). Nechať zatuhnúť v chlade a potom každý zvlášť potiahnuť tmavou polevou a po zatuhnutí polevy krájať požadované kusy.



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