

Jogurtový rez s jablkom

Tieto dvojfarebný zákusok je vyrobený z trenej hmoty z výrobku **Sandra VARIACE**, táto zmes predstavuje ťažšiu a mokrejšiu formu trenej hmoty.



Biela náplň je pripravená zo základnej zmesi **KARINA Basic Milk**. Krémy z tejto základnej zmesi sa v hotových výrobkoch kombinujú ešte s krémami pripravenými z ostatných druhov KARÍN, kde Basic Milk svojou jemne mliečnou chuťou podporuje a zvýrazňuje chute jednotlivých výrobkov.

Na prvej vrstve treného cesta je pripravená jablková náplň z termostabilných varených kociek s cukrom vo forme hotovej jablkovej náplne pod názvom **Zlaté jablko**.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Jún 2016

Odporučená receptura:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Pláty:</i>	
Sandra VARIACE	250
Vajcia	140
Voda pitná	80
Olej jedlý	45
<i>Jogurtová náplň:</i>	
KARINA Basic Milk	195
Voda pitná (do KARINY)	100
Smotana na šľahanie	195
Jogurt biely	195
Sanett	17
Voda pitná (do Sanettu)	34
<i>Jablková náplň:</i>	
Zlaté jablko	750
Sanett	30
Voda pitná (do Sanettu)	60
<i>Dohotovenie:</i>	
Škorica	

Odporučený technologický postup:

Pláty: všetky suroviny zmiešať a nechať cca. 5 minút odležať. Potom miešať pretínačkou 1-2 min. Dávkovať na plech vyložený pečným papierom 60x20 cm a piecť pri teplote 200 °C, cca. 7 minút.

Jogurtová náplň: KARINU Basic Milk zmiešať s vodou a nechať cca. 15 min. odležať, potom šľahať 3 min. pri najvyššej rýchlosti. Primiešať jogurt a pripravený roztok Sanettu (zaliaty horúcou vodou) a nakoniec zľahka zamiešať vyšľahanú šľahačku.

Jablková náplň: pripravený Sanett zmiešať so Zlatým jablkom a dávkovať na plát.



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