



STAMAG SACHER PREMIUM

Jemná viedenská pekárska tradícia. Sacherova torta patrí k najznámejším a najobľúbenejším zákuskom nielen v Rakúsku, ale aj v zahraničí. Zmes **STAMAG SACHER PREMIUM** je obohatená o extra porciu čokolády (obsahuje 24% čokolády).



Prednosti použitia **STAMAG SACHER PREMIUM**

- Kvalitné suroviny v Premium kvalite
- Vysoká spracovateľská istota
- Jemnosť a extrémne dlhá čerstvosť
- Intenzívna čokoládová chuť
- Silná tmavohnedá farba

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Jún 2014

Odporúčaná receptúra:

Recept na 5 tort á 24 cm Ø alebo 2 kapsle á 60 x 20 cm

Premium Sacherova hmota:

Suroviny	Množstvo (Kg)
STAMAG SACHER PREMIUM	2,500
Maslo, mäkké	0,750
Voda pitná	1,250

Odporúčený technologický postup:

Prísady hmoty miešať cca. 5 minút pri pomalej rýchlosti. Naplniť 0,880 kg hmoty do tortovej formy alebo 2,200 kg hmoty do kapsle, vyhladiť a piecť pri zatvorenom odťahu.

Teplota pečenia: 50°C pod teplotou pečenia žemlí

Doba pečenia: cca. 45 min. (teplota v jadre 92°C)

Po vychladení korpus rozpoliť a naplniť marhuľovým džemom.

STAMAG SACHER GLASUR zohriať v žiaruvzdornej nádobe na teplotu cca. 70°C (napr. vo vode alebo v mikrovlnnej rúre). Nakoniec želatínu viskozitu upraviť pridaním cukrového rozvaru (cukor a vodu prevariť v rovnakom pomere) a potiahnuť torty, kocky a rezy.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Výšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk


IREKS