

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Júl 2013

MELLA MUFFIN RÜHR

Zmes na výrobu ľahkých, jemných a veselých muffinov. Pôvod tohtomalého pečiva je v Amerike. S týmito chutnými muffinami si môžeme osladiť prestávku na kávu. S **MELLA MUFFIN RÜHR** budete pri výrobe flexibilný a svojim sortimentom mnohostranný a atraktívny, od klasických, cez ovocné, čokoládové až po muffiny plnené.



Výhody použitia **MELLA MUFFIN RÜHR**:

- jednoduchá a racionálna výroba
- tekutá dobre spracovateľná hmota
- možnosť výroby do zásoby
- výrazné kvalitatívne rozdiely
- možnosť rôznych variácií



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Júl 2013

Odporučená receptúra (základná):

Suroviny	Množstvo (kg)
MELLA MUFFIN RÜHR	1,000
Vajcia	0,350
Olej	0,350
Voda pitná, cca.	0,250

Odporučený technologický postup:

Všetky suroviny zmiešať spolu, miešať metličkou na druhej rýchlosti 3 min. Plniť vrecúškom do vystriekanej formy SEPA-WAX 500 á 65-70 g navážka podľa druhu.

Sádzacia teplota pece je 190°C.

Piecť pri teplote 170 – 180°C 25 min. pri zavretom komíne + 2 min. s otvoreným vetrákom a dosušiť.

1. Do cesta je možné vmiešať čerstvé sekané ovocie, jadrovinu, presladené ovocie, sušené ovocie,
2. Mini bábovky s náplňou: 2/3 hmoty nastriekať do foriem, pridať náplň a nakoniec 1/3 zvyšnej hmoty. Na 1 ks bábovky 10 g náplne.
3. Povrch je možné zdobiť rôznymi dekormi a polievať rôznymi polevami (15g/1ks – celá poliata, 10g/1ks – čiastočne poliata)

Zabalený výrobok má trvanlivosť minimálne 3 mesiace.



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