

OVOCIE V ŽELÉ

Ovocie v želé je produkt získaný z vysoko kvalitných celých plodov ovocia s prídavkom cukru a iných prísad ponorených do priehľadného gélu.

Suroviny použité na výrobu týchto produktov nie sú geneticky modifikované a neobsahujú nežiaduce farbivá.

Obsah ovocia je min. 60%. Jedná sa o termostabilný produkt, ktorý je vhodný na plnenie, ale aj na povrchovú dekoráciu.



Je možné ho použiť na výrobu chutných zákuskov, ako plnku pri kysnutých cestách, na plnenie croissantov, na zdobenie zmrzlín, na prípravu palacínok a wafli, ... a existuje mnoho ďalších možností využitia.

V produktovej rade firmy IREKS ENZYMA, s.r.o. sa nachádzajú tieto ovocné variácie:

Višne v želé

Maliny v želé

Broskyne v želé

Čierne ríbezle v želé



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Júl 2015

Makový rez s višňami

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Korpus:</i>	
Korpusová zmes KOMPLET svetlá	250,000
Voda pitná	150,000
Maková náplň TREND	50,000
VIŠNE V ŽELÉ	400,000
<i>Náplň:</i>	
KARINA Višňa Krém	165,000
Voda pitná (do KARINY)	80,000
Mella Whip	330,000
Voda pitná (do Mella Whip)	150,000
Sanett	25,000
Voda pitná (do Sanettu)	50,000
<i>Dohotovenie:</i>	
Poleva Enzyma tmavá	100,000
Olej	20,000

Odporučený technologický postup:

Hmota: suroviny spojiť a nechať cca. 5 minút bobtnať. Potom miešať pri najpomalšej rýchlosti do hladkej a homogénnej konzistencie cca. 0,5 – 1 min.. Hmotu rozotrieť na pečný papier 30 cm x 20 cm.

Pečenie: pri 180 °C, cca. 30 minút.

Náplň: KARINU Višňa krém zmiešať s vodou a nechať cca. 10 min. odležať. Potom ju premiešať a spojiť s vyšľahanou Mella Whip, nakoniec ľahko vmiešať vopred nahriaty roztok Sanettu s vodou (nahriať na teplotu cca. 60 °C).

Technologický postup: do 2/3 krému vmiešať Višne v želé a rozotrieť ho na povrch makového korpusu. Na neho rovnomerne rozotrieme zvyšnú časť náplne a nakoniec vychladnutý potiahnuť vopred nahriatu Polevu Enzyma tmavá.



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