

Cheesecake Mini

Cheesecake sa originálne vyrába zo syra, ktorého domovinou je americký štát Philadelphia. „Philadelphia“ alebo taktiež „phili“ je biely krém, ktorý sa chuťovo blíži zmesi kyslej smotany s lučinou. Alternatívou tohto krému môže byť použitie tvarohu.

Spodok koláča je tvorený tzv. krustom, ktorý je možné vyrobiť pomocou rozomletých sušienok s maslom alebo jednoducho, rýchlo a racionálne s našou zmesou **KOMPLETNÁ ZMES NA LINECKÉ CESTO**.



Racionálna a ľahká špecialita z lineckého cesta najvyššej kvality.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Júl 2016

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Linecké cesto:</i>	
KOMPLETNÁ ZMES NA LINECKÉ CESTO	650
Margarín 80%	260
Voda pitná	65
<i>Tvarohová náplň:</i>	
Tvaroh hrudkový/jemný	400
MELLA WHIP	125
Vajcia celé	120
Kryštálový cukor	100
CREME VENEZIA	30
Vanilkový cukor	5
<i>Posýpka:</i>	
KOMPLETNÁ ZMES NA LINECKÉ CESTO	100
Margarín 80%	40

Odporúčený technologický postup:

Linecké cesto: suroviny vymiešať do hladkého cesta, ktoré nechať odležať v chlade min. 2 hodiny.

Tvarohová náplň: všetky suroviny šľahať do hladka cca. 5 min.

Dávkovanie á 1 košík:

Cesto	0,36 g
Náplň	0,30 g
Posýpka	0,05 g

Piečť pri teplote 170°C 15 - 20 min.



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