



CUKRÍKOVÁ TORTA

Nový nápad kombinácie použitia cukrárskej zmesi Sandra Komplet svetlá a po domácky vyrobených farebných „cukríkov“ z našej produktovej rady KARÍN.



Nie je cukrík ako cukrík!

Pomôžeme Vám vyrobiť si cukríky domácej výroby.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Júl 2014

Odporúčaná receptúra:

Ø 24 cm

Suroviny	Množstvo (kg)
<i>Cesto:</i>	
SANDRA KOMPLET SVETLÁ	0,205
Voda pitná, cca.	0,143 l
<i>Ovocná náplň jahodová</i>	
	0,210
<i>Plnka:</i>	
Jogurt	0,500
KARINA BASIC MILK	0,190
Voda pitná, cca.	0,080 l
SANETT	0,020
Voda pitná (do Sanettu), cca.	0,040 l
<i>Farebné cukríky (3 druhy):</i>	
KARINA BANANE MILK alebo	0,075
KARINA VIŠŇA KRÉM alebo	0,075
KARINA HRUŠKA KRÉM alebo	0,075
Voda pitná, cca.	0,025 l
SANETT	0,014
Voda pitná (do Sanettu), cca.	0,028 l
<i>Dohotovenie:</i>	
KARINA VIŠŇA KRÉM	0,075
Voda pitná	0,025 l
TOPGLANZ	0,007
Voda pitná, cca.	0,014 l

Odporúčený technologický postup:

Zo Sandry komplet vyšľahať roládový plát rozmerov 60x20 cm. Natrieť ovocnou plnkou jahodovou a stočiť do rolád (60 cm). Po stuhnutí pokrájať na cca. 1,5 cm a poukladať na dno formy s Ø 24 cm.

Farebné cukríky:

Karinu Banane Milk / Karinu Višňa krém / Karinu Hruška Krém zamiešať s vodou, nechať odležať 10 min., zamiešať Topglanz a Sanett s vodou a nechať napučať do výšky 1,5 cm. Po stuhnutí dať na 30 min. do mrazničky a potom nakrájať kocky.

Krém:

Karinu Basic Milk zmiešať s vodou, nechať odležať 10 min. Pridať jogurt, Sanett s vodou a nakrájať zmrazené farebné cukríky.

Po stuhnutí dohotoviť polevou Karina Višňa krém (postup ako pri cukríkoch).



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