

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

August 2013

MON MACARON

Úplná chuť pôvodom z Paríža!

Kráľovnou prehliadkových mól spred 100 rokov – nová **Macaron**.

Práve odvtedy ľudia milujú toto lahodné a univerzálne pečivo.



V súčasnej dobe sa nadchýname MACARONS od výmyslu sveta – krásnymi pestrofarebnými, sladkými karamelovými, tmavými kakaovými, zelenými po pistáciách, pomarančovými a mnohými inými – každému podľa chuti a fantázie.

Len si to vyskúšajte sami!




IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

August 2013

Odporučená receptúra (základná):

Suroviny	Množstvo (g)
MON MACARON	1000
Voda pitná (35°C)	0,200 l

Odporučená receptúra plniek (základná):

Suroviny (kg)	Svetlý Canache krém	Tmavý Canache krém	Marcipánový krém	Orechový krém
Tmavý Canache krém	-	-	-	0,500
Svetlý Canache krém	-	-	-	0,500
Smotana	0,250	0,500	-	-
Marcipán	-	-	1000	-
Poleva biela	0,500	-	-	-
Poleva tmavá	-	0,700	-	-
Maslo	-	0,200	-	-
Kakaové maslo	0,150	-	-	-
Cukrový rozvar	-	-	0,400	-
Pistácie, sekané	-	-	0,100	-
Aromapasta	CREME NAPOLEON 0,020 MARC DE CHAMP. 0,080	CREME NAPOLEON podľa potreby	PISTAZIE 0,100	HASELNUSS 0,080

Odporučený technologický postup:

Spracovateľský postup Svetlý Canache krém:

Smotanu priviesť do varu, stiahnuť z plameňa, pridať kúsky bielej čokolády a kakaové maslo do horúcej smotany a vymiešať do hladka. Po vychladnutí pridať aromapastu a zľahka vmiešať.

Spracovateľský postup Tmavý Canache krém:

Smotanu priviesť do varu, stiahnuť z plameňa, pridať kúsky čokolády do horúcej smotany a vymiešať do hladka. Po vychladnutí pridať maslo a aromapastu.

Spracovateľský postup Pistáciový krém:

Všetky suroviny dohľadka vymiešať a vypracovať krém.

Spracovateľský postup Orechový krém:

Tmavý a svetlý Canache zľahka zmiešať s aromapastou.



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