

PISTÁCIOVÁ TORTA

Jednoduchá, ale pritom veľmi efektná kombinácia tmavého korpusu z našej cukrárskej čokoládovej zmesi **SANDRA BRILANT** a krásne jasne zelenej krémovej plnky po pistáciách.



SANDRA BRILANT je zmes na korpusy so sýtou kakaovou farbou a s plnou chuťou a vôňou čokolády. Sú v nej použité dva druhy kakaa na dosiahnutie efektu tmavej farby a silnej vône a chuti.

KARINA PISTÁCIA KRÉM je kompletná zmes na výrobu šľahačkových a maslových krémov s príchuťou pistácií. Vhodné a veľmi chutné je dohotovovanie konečných výrobkov s nasekanými prírodnými pistáciami, ktoré majú rovnaký odtieň farby ako pripravené krémy.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

August 2017



Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Hmota:	
SANDRA BRILANT	820
Voda pitná	533
Olej jedlý	150
Pistáciová náplň:	
KARINA PISTÁCIA KRÉM	500
Voda pitná	250
Margarín krémový OPTIMA	250
Dohotovenie:	
POLEVA ENZYMA TMAVÁ	250
Olej jedlý	50

Odporúčený technologický postup:

Hmota:

SANDRU BRILANT zmiešať s vodou a olejom a nechať zmes odležať 5 minút. Potom hmotu miešať pretínačkou pri najnižšej rýchlosti cca. 1 minútu. Hmotu dať do tortovej formy s priemerom 25 cm. Piecť pri teplote 170 °C cca. 60 minút.

Pistáciová náplň:

KARINU PISTÁCIA zmiešať s vodou a nechať 15 minút odležať, potom krátko prešľahať a pridať margarín. Spolu šľahať do nadýchaného krému, ktorý sa natrie medzi 2 korpusy. Menšiu časť krému odložiť a celú tortu potrieť. Po vychladnutí poliať polevou.



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