



Krehký jablkový koláč

Podľa zdravého rozumu je pre naše telo najlepšie stravovať sa sezónne. Čo to znamená? Celkom jednoducho si pochutnávať na dobrotách, ktoré nám v to dané ročné obdobie prináša naša príroda. Ako napr. jablká dozrievajúce na konci leta. Doprajte si ich šťavnatosť vo vynikajúcom Krehkom jablkovom koláči, kde v čerstvej forme tvorí podstatnú časť lahodnej ovocnej náplne.



Korpus koláča je vyrobený z kompletnej Linecké zmesi Enzima, ktorá pri spracovaní šetrí čas a prácu. Druhá dôležitá ingrediencia, samozrejme okrem čerstvých jabĺk, je hotová pekárka a cukrárska náplň Zlaté jablko, ktorá vzniká technológiou varenia jablčných lúpaných kociek s cukrom. Výsledkom tohto postupu je produkt s výbornými chuťovými vlastnosťami a so širokým spektrom použití.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

August 2014



Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Krehké cesto:</i>	
LINECKÁ ZMES ENZYMA	500,0
Kypriaci prášok	1,2
Margarín	135,0
Tekutý vaječný obsah	50,0
Voda pitná	35,0

<i>Jablková náplň:</i>	
ZLATÉ JABLKO	650,0
Saftbinder	30,0
Cukor krupica	55,0
Čerstvé jablká, lúpané	350,0

Odporučený technologický postup:

Krehké cesto:

suroviny spojiť a vypracovať cesto, ktoré nechať odležať najmenej 1 hodinu.

Jablková náplň:

náplň Zlaté jablko zmiešať s cukrom a Saftbindrom. Potom pridať nakrájané jablká (na väčšie kusy) a dobre premiešať.

Dohotovenie:

540 g cesta rozváľať do kruhu a vyložiť ním tortovú formu priemeru 23 cm (do poloviny výšky formy, forma je štandardne obalená pečným papierom). Na cesto rozotrieť Jablkovú náplň, zarovnať a dozdobiť mriežkou zo zvyšku cesta.

Pečenie:

pri 180 °C cca. 70 min., otvorený odťah pary (parametre sú pre elektr. sádzaciu pec).

Po vychladnutí krájať koláč na požadované kusy.



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