

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2014

Pľundra Kalifornia

Zmes Kalifornia predstavuje veľmi variabilný základ na prípravu nielen chleba a pečiva, ale aj pľundier. Výrobky zo **Zmesi Kalifornia** sú veľmi chutné a vyznačujú sa žiarivo žltou farbou, vďaka ktorej sú na pultoch obchodu hneď rozpoznateľné a neprehliadnuteľné.



Pľundry sú v súčasnej dobe veľmi obľúbenou variantou pečiva na desiatu alebo na zahnanie malého hladu. Pľundrové cesto zo **Zmesi Kalifornia** je možné bez problémov kombinovať so sladkými i slanými náplňami a sú ideálnym základom na výroby, ktoré potešia každého hladného zákazníka.

Slané varianty, tzv. snacky, sú výborné s náplňami GASTRO-PRIM a GASTROFILL, sladké zas s lahodnými náplňami rady FRUITTFRUIT.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2014

Odporúčaná receptúra:

Suroviny (%)	Slaná pľundra	Sladká pľundra
Pšeničná múka hladká špeciál	100,000	100,000
Zmes Kalifornia	20,000	20,000
Cukor krupicový	-	8,000
Droždie čerstvé	6,000	6,000
Margarín stolový	5,000	5,000
Soľ jemná	2,000	2,000
Voda pitná, cca.	52,000 l	50,000 l
Margarín ťažný	20% na cesto	20% na cesto

Odporúčený technologický postup:

	Slaná pľundra	Sladká pľundra
Doba miesenia:	6 + 4 min.	6 + 4 min.
Teplota cesta:	20°C	20°C
Odležanie:	15 min.	15 min.
Doba kysnutia:	60 – 90 min.	60 – 90 min.
Teplota pečenia:	180 – 210°C	180 – 210°C
Doba pečenia:	8 – 13 min.	8 – 13 min.

Slaná pľundra Kalifornia:

Chladný cesto prekladať s ťažným margarínom 3 + 4. Pri poslednom preložení pred tvarovaním nastaviť hrúbku 3,5 mm, pri plnených tvaru na 3 mm. Na naplnení slaného pľundrového pečiva **Kalifornia** použiť termostabilnú náplň z radu **GASTROPRIM** alebo **GASTROFILL**.

Sladká pľundra Kalifornia:

Chladný cesto prekladať s ťažným margarínom 4 + 4. Pri poslednom preložení pred tvarovaním nastaviť hrúbku 3,5 mm, pri plnených tvaru na 3 mm. Na naplnení sladkého pľundrového pečiva **Kalifornia** použiť termostabilnú ovocnú náplň z radu **FRUITFILL**, makové náplne firmy alebo vanilkové krémy **Creme Venezia** či **Backremin**.



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