

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

September 2012



BARNADETO

je lahodný cukrársky výrobok založený na kombinácii výraznej chute čokoládového korpusu vyrobeného zo **Sandry BRILANT** s arašidmi obsiahnutými v **KARINE Arachido**, ktorá je zakomponovaná do maslového krému.



KARINA Arachido je celkom nový druh rady Karina, ktoré sú používané nielen na stabilizáciu a ochutenie rastlinných krémov. Výrobok Barnadeto rozširuje ponuku obľúbených čokoládových rezov a tort, tento krát vo veľmi vydarenej chuťovej kombinácii s arašidmi.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

September 2012

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Základná hmota:	
Sandra BRILANT	540,00
Voda pitná	360,00
Olej jedlý	100,00
Krém Arachido:	
KARINA Arachido	320,00
Voda pitná	160,00
Maslo	240,00
Dohotovenie:	
Poleva Enzyma tmavá - riedená	160,00
Poleva Enzyma biela - riedená	5,00

Odporučený technologický postup:

Základná hmota:

Suroviny spojíme a necháme cca. 5 minút bobtnať. Potom miešame pri najnižšej rýchlosti 1 minútu do hladkej a homogénnej konzistencie. Nadávkujeme do dvoch tortových foriem o priemeru 23 cm, uhladíme a pečieme.

Teplota pečenia: 170 °C (parametre zodpovedajú elektrickej sádzacej peci).

Doba pečenia: cca. 35 minút.

Krém Arachido:

KARINU Arachido zmiešame s vodou a necháme 20 minút bobtnať.

Potom premiešame. Maslo vyšľaháme, pridáme pripravenú KARINU Arachido s vodou a vyšľaháme do pevnej a hladkej konzistencie.

Dohotovenie:

Oba tortové korpusy spojíme 400 g krému. Povrch a boky torty zarovnáme 150 g krému. Po stuhnutí poťahujeme Polevou Enzymou tmavou a povrch prestriekame Polevou Enzymou bielou.

Krájame na požadované kusy (12 alebo 14 ks).

Zvyšným krémom ozdobíme nakrájané diely. Môžeme použiť aj čokoládové dekory.



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