

Ananásové slzy

Tieto krásne hnedo-žlté slzičky sú vyrobené k trenej hmoty z výrobku **Sandra VARIACE**, táto zmes predstavuje ťažšiu a mokrejšiu formu trenej hmoty. Pláty z nej sú pružné a dobre sa stáčajú, príprava rolád je preto jednoduchá a bezproblémová a preto je možné z nej vyrobiť aj takýto zaujímavý zákusok.



Žltá náplň je pripravená z rady **KARINA** a to konkrétne **Ananás**. Výsledný krém chutí ako zrelý ananás, pričom si zachováva výraznú príchuť, arómu a farbu ananásu aj po upečení.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

September 2015

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Sandra VARIACE	500,000
Tekutý vaječný obsah	280,000
Voda pitná	160,000
Olej jedlý	90,000
<i>Ananásová náplň:</i>	
KARINA Ananás	200,000
Voda pitná (do KARINY)	100,000
Mella Whip	330,000
Voda pitná (do Mella Whip)	150,000
Sanett	20,000
Voda pitná (do Sanettu)	40,000

Odporučený technologický postup:

Hmota: suroviny spojiť a nechať cca. 5 minút bobtnať. Potom miešať pri najpomalšej rýchlosti do hladkej a homogénnej konzistencie cca. 1 min.. Hmotu rozotrieť na pečný papier 60 cm x 40 cm.

Pečenie: pri 240 °C, cca. 7-8 minút (parametre ako na elektr. sádzaciu pec).

Ananásová náplň: KARINU Ananás zmiešať s vodou a nechať cca. 15 min. odležať. Potom ju premiešať a spojiť s vyšľahanou Mella Whip, nakoniec ľahko vmiešať vopred nahriaty roztok Sanettu s vodou (nahriať na teplotu cca. 60 °C).

Technologický postup: upečený a vychladnutý plát prerezať na 2 kusy – 20 x 60 cm. Na obidve časti rozotrieť Ananásovú náplň, do stredu vyššiu vrstvu na okraje menej, a preložiť. Po zatuhnutí spojiť pomocou bielej polevy, obidve časti užšou stranou k sebe a potom nakrájať.



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