

## Zvolenský rez

Jemné trené cesto s čerstvým ovocím a osviežujúcim ovocným želé na povrchu.



**Sandra DE LUXE** je zmes na výrobu trených hmôt s lahodnou maslovou príchuťou.

**Ovocie v želé** je produkt získaný z vysoko kvalitných celých plodov ovocia s prídavkom cukru a iných prísad ponorených do priehľadného gélu. Suroviny použité na výrobu týchto produktov nie sú geneticky modifikované a neobsahujú nežiaduce farbivá. V produktovej rade firmy IREKS ENZYMA, s.r.o. sa nachádzajú rôzne ovocné variácie tohto výrobku.



**IREKS**

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

September 2016

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Korpus:</i>	
<b>Sandra DE LUXE</b>	<b>290</b>
Vajcia	100
Voda pitná	45
Olej jedlý	100
Mix mrazeného ovocia	200
<i>Smotanová náplň:</i>	
Kyslá smotana	300
Voda pitná	50
<b>MILKY CREAM</b>	<b>130</b>
<b>SANETT</b>	<b>10</b>
Voda pitná (do SANETTU)	20
<b>Rastlinná šľahačka MELLA WHIP</b>	<b>200</b>
<i>Dohotovenie:</i>	
<b>Čierne ríbezle v želé</b>	<b>150</b>
<b>TOPGLANZ</b>	<b>100</b>

## Odporučený technologický postup:

### *Korpus:*

Všetky suroviny zmiešať a nechať odležať 5 minút, potom miešať pretínacím hákom pri najnižšej rýchlosti cca. 2 minúty. Hmotu dávkovať do formy 20x30 cm. Na rozotrenú hmotu dať mrazené ovocie a piecť pri teplote 170°C cca. 40 minút.

### *Smotanová náplň:*

MILKY CREAM, kyslú smotanu a vodu spolu šľahať cca. 3 minúty. Potom primiešať roztok SANETTU (SANETT zaliať vriacou vodou) a vyšľahanú smotanu. Krém rozotrieť na vychladnutý korpus a dať stuhnúť do chladničky. Po stuhnutí rozotrieť na krém ČIERNE RÍBEZLE V ŽELÉ a potom TOPGLANZ.



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**