

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Október 2013

KARINY

Honey cake, alebo medové rezy sú medzi spotrebiteľmi stále obľúbenejším múčnikom. Na trhu však doteraz neexistoval variant medovej rolády a z tohto dôvodu po malej technologickej úprave ponúkame jedinečnú príležitosť vyrobiť medovú roládu zo suroviny **Sandra – MEDOVNÍK**



Kombinácia medového cesta s karamelovo – arašidovou náplňou pripravenou z **KARINY Arachido** a masla je veľmi príjemná a delikátna. Tento cukrársky výrobok nesklame ani skutočných labužníkov.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Október 2013

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Základná hmota:	
Sandra – MEDOVNÍK	500
Voda pitná	150
Invertný cukor s medom	125
Vajcia čerstvá	50
Pšeničná múka hladká svetlá	50
Karamelovo-arašidový krém:	
KARINA Arachido	280
Voda pitná	120
Maslo	320

Odporučený technologický postup:

Základná hmota: suroviny zmiešame a necháme 5 minút bobtnať. Potom miešame pri najnižšej rýchlosti cca. 1 minútu do hladkej homogénnej konzistencie. Hmotu rozotrieme na pečný papier alebo fóliu veľkosti 60 x 40 cm.

Pečenie: pri 260°C, 5 minút pri uzatvorenom odťahu pary (parametre sú na elektrickú sádzaciu pec).

Karamelovo-arašidový krém: KARINU Arachido zmiešame s vodou a necháme 20 minút bobtnať. Potom premiešame, pridáme mäkké maslo a vyšľaháme do hladkého krému.

Dohotovenie: na upečený plát rovnomerne rozotrieme krém a zvinieme do rolády. Po stuhnutí krájame 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
enzyma@enzyma.sk
www.ireks.sk


IREKS