

SLOVENSKÉ KORPUSOVÉ ZMESI

Šľahané hmoty, ktorým len tak ľahko neodoláte. Jednoduchá a racionálna výroba tortových korpusov a roládových plátov s použitím čerstvých vajec alebo sušenej vaječnej náhrady, ktorá je už súčasťou zmesi. Šetria čas, peniaze a prácu.



VYSYP, ZMIEŠAJ, UPEČ!



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Október 2015

Odporučená receptúra:

Suroviny (kg)	bez oleja	s olejom	bez oleja	s olejom
SANDRA KLASIK SVETLÁ	1,000	1,000	-	-
KORPUSOVÁ ZMES KOMPLET SVETLÁ	-	-	1,000	1,000
Vajcia	0,600	0,600	-	-
Olej	-	0,080	-	0,050
Voda pitná, cca.	0,200	0,200	0,600	0,600

Odporučený technologický postup:

SANDRA KLASIK SVETLÁ

Zmiešať s vajcami a vodou a šľahať pri maximálnej rýchlosti 5 – 7 min.

Olej zašľahať zľahka až na koniec.

Merný objem: 440 – 480 g/l (našľahaná hmota bez oleja)

Doba pečenia: 35 – 45 min.

Teplota pečenia: 180 °C

KORPUSOVÁ ZMES KOMPLET SVETLÁ

Zmiešať s vodou, nechať bobtnať 5 min. a potom šľahať pri maximálnej rýchlosti 5 – 7 min. Olej zašľahať zľahka až na koniec.

Merný objem: 440 – 480 g/l (našľahaná hmota bez oleja)

Doba pečenia: 35 – 45 min.

Teplota pečenia: 180 °C



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