

Smotanovo-jahodový rez

Lahodný čokoládový korpus zo zmesi **Sandra BRILANT** v spojení s maslovým jahodovým krémom z **KARINA Jahoda** nás ešte vracia do spomienok z prežitých letných dovoleník.



Sandra BRILANT je zmes na korpusy so sýtou kakaovou farbou a s plnou chuťou a vôňou čokolády. Sú v nej použité dva druhy kakaa na dosiahnutie efektu tmavej farby a silnej vône a chuti.

KARINA Jahoda je kompletná zmes určená na ochutenie a stuženie ľahkých cukrárskych krémov a náplní. Výrobky majú príjemnú chuť a vôňu čerstvých jahôd a jemnú červeno-ružovú farbu.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Október 2016

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Korpus:</i>	
Sandra BRILANT	410
Voda pitná	260
Olej jedlý	70
Mix mrazeného ovocia	200
<i>Jahodový krém:</i>	
KARINA Jahoda	200
Voda pitná	120
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	200
Kyslá smotana	200
SANETT	40
Voda pitná (do SANETTU)	80
Mix mrazeného ovocia	150
<i>Dohotovenie:</i>	
TOPGLANZ	150

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.

Jahodový krém:

KARINU JAHODU zmiešať s vodou a nechať odležať 15 minút. Potom primiešať kyslú smotanu, rozmrazené ovocie, roztok SANETTU (SANETT zaliať vriacou vodou) a nakoniec zľahka zamiešať vyšľahanú smotanu. Krém zarovnať a nechať stuhnúť v chladničke.

Dohotovenie:

Po stuhnutí natrieť na povrch 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