

KOKOSOVÝ POHÁR

Takýto rýchly dezert môžete pripraviť do mištičiek pre svojich hostí, aj s ľubovoľným ovocím, ozdobený kakaom, strúhanou čokoládou, orechmi, mandľami alebo tak ako sme zvolili my KOKOSOM.

Náš variant je spojenie tmavého cesta prekladaného šľahačkovo-kokosovou náplňou.



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 KOKOS je kompletná zmes určená na ochutenie a stuženie ľahkých cukrárskych krémov a náplní, ktorým dodáva kokosovú chuť a vôňu.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Október 2017



Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Plát:	
SANDRA BRILANT	82
Voda pitná	54
Olej jedlý	15
Kokosová náplň:	
KARINA KOKOS	50
Voda pitná	50
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	150
Dohotovenie:	
Kokos strúhaný	10

Odporúčaný technologický postup:

Receptúra na 6 pohárov.

Plát:

Suroviny zmiešať, nechať odležať 5 minút, potom krátko premiešať a hmotu rozotrieť hmotu na plech s papierom. Piecť pri teplote 210°C cca. 5 minút.

Kokosová náplň:

KARINU KOKOS zmiešať s vodou a nechať odležať cca. 15 minút. Potom do nej zľahka zamiešať vyšľahanú smotanu.

Postup:

Do pohára dať striedavo plát pokrývaný na kocky a kokosovú náplň. Povrch dekorovať strúhaným kokosom.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vysná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk


IREKS