



## Rez s príchuťou hrušky

Ľahký ovocný dezert s hruškovo – jablčnou príchuťou a vláčnym, chuťovo príjemným korpusom spríjemní posedenie pri káve. Osvieži a navodí pohodovú atmosféru.



Rez je vyrobený z osvedčených surovín:

**Sandra VARIACE** – novinka v rade Sandier.

**KARINA Hruška krém** – stužovač krémov a náplní s hruškovou príchuťou.

**Sanett** – prášková želatína s cukrom.

**Topglanz** – hotové netuhnúce želé.

Tento rez je síce jednoduchý na výrobu, ale prekvapí svojou bohatou ovocnou a osviežujúcou chuťou.



IREKS

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Október 2014

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Základná hmota:</i>	
<b>Sandra VARIACE</b>	<b>250,0</b>
Tekutý vaječný obsah	140,0
Voda pitná	80,0
Olej jedlý	45,0

<i>Náplň:</i>	
<b>KARINA Hruška krém</b>	<b>100,0</b>
Voda pitná	50,0
Živočíšna smotana (33%)	400,0
<b>Sanett</b>	<b>21,0</b>
Voda do Sanettu	<b>42,0</b>

<i>Poleva:</i>	
<b>KARINA Hruška krém</b>	<b>50,0</b>
Voda pitná	50,0
<b>Topglanz</b>	<b>20,0</b>
<b>Sanett</b>	<b>7,0</b>
Voda do Sanettu	13,0

## Odporučený technologický postup:

### Základná hmota:

suroviny spojiť a nechať 5 min. bobtnať. Potom miešať pri najnižšej rýchlosti do hladkej a homogénnej konzistencie. Hmotu rozotrieť na plát rozmerov 60 cm x 20 cm.

### Pečenie:

pri 250 °C 6 – 7 min., zavretý odťah pary (parametre ako na elektr. sádzaciu pec).

### Náplň:

**KARINU Hruška Krém** vyšľahať s vodou a nechať 15 min. odležať. Potom premiešať a spojiť s vyšľahanou živočíšnou smotanou. Nakoniec vmiešať teplý roztok **Sanettu**.

### Poleva:

**KARINU Hruška Krém** vyšľahať s vodou a nechať 15 min. odležať. Potom vmiešať **Topglanz** a teplý roztok **Sanettu**.

### Dohotovení:

vychladnutý plát rozkrojiť na dve polovice 20 cm x 30 cm. Jednu časť vložiť do plechu (20 cm x 30 cm) s okrajom a naniesť dve tretiny náplne. Priložiť druhý plát a zatrieť zvyšnú náplň. Po vychladnutí dohotoviť povrch polevou a po stuhnutí krájať na požadované kusy.



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

**IREKS**