

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

November 2012

Meranet

Atraktívna torta v neobvyklej povrchovej úprave lákajúce prirodzeným farebným odtieňom zrelej marhule. Chuť a vôňa marhule je doplnená chuťou manga v jedinečnej kompozícii. Torte **Meranet** práve toto všetko dodáva jediná zmes -**KARINA Marhuľa - Mango Krém**.



Základnú tortu tvorí korpus z trenej hmoty vyrobenej zo **Sandry ANETTE** a bočná strana je dekorovaná piškótami zo **Sandry BUFFY Komplet**. Netuhnúci povrch je dosiahnutý použitím gélu vyrobeného z **Kariny Marhuľa - Mango Krém**, vody, **Topglanzu** a **DIANY Lineckej náplne žltej**.

Meranet je ľahký ovocný múčnik novej generácie, chutí každému, kto uprednostňuje odľahčené dezerty tohto typu.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

November 2012



Odporúčaná receptúra:

Suroviny:	Množstvo(g)
Svetlá hmota:	
Sandra ANETTE	220,00
Voda pitná	100,00
Olej stolový	75,00
Marhuľovo - mangová šľahačka:	
KARINA Marhuľa - Mango Krém	110,0
Voda pitná do Kariny	50,0
Mella Whip	220,0
Voda pitná do Mella Whip	100,0
Sanett	15,0
Voda pitná do Sanettu	30,0
Kompótové marhule - krájané kúsky	300,0
Dohotovenie:	
KARINA Marhuľa - Mango krém	50,0
Voda pitná do Kariny	15,0
Topglanz	50,0
DIANA Linecká náplň žltá	50,0

Odporúčený technologický postup:

Svetlá hmota: Všetky suroviny spojíme a necháme cca. 5 minút bobtnať. Potom je vymiešame pri najpomalšej rýchlosti po dobu 0,5 - 1 min. do hladkej a homogénnej konzistencie a dávkujeme do guľatej formy s \varnothing 23 cm.

Pečenie: 180°C po dobu cca. 35 - 40 min. (parametre sú určené na sádzaciu elektrickú pec).

Marhuľovo - mangová šľahačka: Vyšľaháme **KARINU** s vodou a necháme cca. 10 min. bobtnať. Potom túto hmotu spojíme s vyšľahanou **Mella Whip** s vodou a s vopred nahriatym roztokom **Sanettu** (nahriať na cca. 55 - 60°C).

Technologický postup: Do 2/3 krému vmiešame kompótové pokrúpané marhule a pripravený krém rozotrieme po povrchu vychladnutého korpusu. Na ňou rovnomerne rozotrieme zvyšnú časť krému a nakoniec zatuhnutý a vychladený povrch rezu potierame gélom, ktorý získame zmiešaním **Kariny**, vody, **Topglanzu** a **DIANY**. Povrch rezu môžeme dohotoviť napr. ozdobou z **Tukovej polevy Spezial DUNKEL** a boky dozdobiť piškótami vyrobenými zo **Sandry Buffy Komplet**.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

November 2012

Odporučené receptúry:

Suroviny – množstvo (g)	Tortové korpusy (svetlé)	Tortové korpusy (tmavé)
Sandra KOMPLET svetlá - tortové korpusy	1000	-
Sandra KOMPLET tmavá - tortové korpusy	-	1000
Voda pitná	600	600

Odporučené technologické postupy pre oba varianty:

Všetky suroviny zmiešame a necháme cca. 5 minút nabobtnať. Potom šľaháme pri maximálnej rýchlosti 5 - 7 minút (podľa použitého šľahacieho stroja).

Odporučený merný objem je 440 - 480 g/l.

Odporučené receptúry maslového alebo šľahačkového krému:

Suroviny – množstvo (g)	Odľahčený šľahačkový krém	Maslový alebo tukový krém
Vanesa Basic Mix s maslovou príchuťou	600	600
Voda pitná do Vanesy	1000	1000
Mella Whip	1120	-
Voda pitná do Mella Whip	480	-
Maslo čerstvé alebo margarín	-	640

Odporučený technologický postup na odľahčený šľahačkový krém:

Vanesu Basic Mix zmiešame s vodou do hladkej konzistencie a necháme cca. 10 min. bobtnať. Potom k tomuto základu primiešame vopred vyšľahanú **Mella Whip** s vodou.

Odporučený technologický postup na maslový alebo tukový krém:

Vanesu Basic Mix zmiešame s vodou do hladkej konzistencie a necháme cca. 10 min. bobtnať. Potom do tohto základu prišľaháme maslo alebo krémový margarín.



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