

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

November 2013

Čokoládové a tukové polevy

Vyrábajú sa tradičným spôsobom z vybraných komodít, ktoré dodávajú výrobkom špeciálne vlastnosti ako je teplotná necitlivosť a veľká úspora. Sortiment pozostáva z vysokohodnotných rastlinných tukov a olejov. Rôznymi kombináciami surovín sa ponúka rozmanitosť farieb a chutí.



lieskovo-oriešková

ružová

biela

tmavá

Vhodná skladba tukov pozitívne ovplyvňuje: nahriatie, nanášanie a tuhnutie poliev.

Výhody použitia:

- jednoduché a bezproblémové spracovanie
- lahodná chuť a vôňa
- elasticnosť
- zvýšené krycie vlastnosti a znížená priľnavosť na obaly
- dlhšia trvanlivosť výrobkov



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

November 2013

Produktová paleta obsahuje rôzne druhy poliev na široké spektrum použitia:

Poleva tmavá – jemná kakaová poleva na širokospektrálne použitie

Poleva biela – nefarbená poleva na výrobu bielych poterov

Poleva lieskovo-oriešková – poleva s obsahom jemných lieskových orechov a lieskovo-orechovej chuti

Poleva ružová – ružová poleva určená napr. na potieranie punčových koláčov a tort

Küvertüre – pravá tmavá čokoláda s obsahom kakaa v čokoláde min. 52%

Odporučený technologický postup:

- zahriať na teplotu 40 – 45°C (svetlé varianty len na 40°C)
- zriediť s tukom alebo olejom
- krátko premiešať
- spracovať do finálnej podoby
- nechať stuhnúť v chladničke



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