

MELLA GLAZE

Máte radi čokoládovo-kávovú, tzv. moccacino príchuť?

Ak áno, tak nie je nič jednoduchšie ako si pripraviť lahodný zákusok s **KARINA Moccacino** v kombinácii s maslom, rastlinným tukom alebo šľahačkou.

Tomuto zákusku je hodné dodať lesk a povýšiť jeho efekt k dokonalosti netuhnúcou glazúrou **MELLA GLAZE**.



KARINA Moccacino je kompletná surovina na stuženie a ochutenie výsledných lahodných krémov s výraznou chuťou a vôňou kávy a čokolády. **MELLA GLAZE** sú netuhnúce glazúry v chuti a farbe Chocolate, Neutral a White. Po ich nahriatí je možné potáhať alebo máčať celé dezerty, z ktorých glazúry nestekajú, ale napriek tomu ani netuhnú.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

November 2015

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Čokoládový korpus:</i>	
Sandra BRILANT	320,000
Voda pitná	210,000
Olej jedlý	55,000
<i>Kakaový plát:</i>	
Sandra KOMPLET tm.-rolád.pláty	120,000
Voda pitná	80,000
<i>Moccacino náplň:</i>	
KARINA Moccacino	220,000
Voda pitná	110,000
Smotana na šľahanie (33%)	500,000
<i>Čokoládový roztok:</i>	
MELLA GLAZE CHOCOLAT	100,000
Voda pitná	50,000

Odporučený technologický postup:

Korpus: Sandru BRILANT spojiť s vodou a olejom a nechať 5 min. bobtnať. Potom hmotu premiešať a rozotrieť do plechu 20x30 cm. Piesť pri teplote 170°C, cca. 20 min. Sandru KOMPLET tmavú rolád. Pláty spojiť s vodou a nechať 5 min. odstáť. Potom šľahať v stroji 4-5 min. Vyšľahanú hmotu rozotrieť na pečný papier 20x30cm a piesť pri teplote 230°C cca. 4-5 min.

Moccacino náplň: KARINU Moccacino zmiešať s vodou a nechať cca. 15 min. bobtnať. Smotanu na šľahanie vyšľahať a vmiešať odležanú KARINU. Všetko premiešať.

Skladanie korpusov: na vychladnutý korpus zo Sandry Brillant, ktorý necháme v plechu, rozotrieť polovicu náplne. Upečený plát rozobrať na stredne veľké kusy a máčať v roztoku, ktorý sa pripraví zmiešaním MELLA GLAZE CHOCOLATE a vody (nahriať). Takto navlhčené pláty poukladať na náplň tesne vedľa seba.

Dohotovenie torty: rozotrieť druhú polovicu náplne a povrch zarovnať. Uložiť do chladničky.

Povrchová úprava: vychladnutú tortu vykrojiť z plechu a na povrch rozotrieť netuhnúcu polevu.



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