

Pistáciová žabka

Podomácky pripravené piškótky naplnené maslovo-pistáciovým krémom .



Sandra BUFFY Komplet je kompletná zmes so sušeným vaječným obsahom vhodná na výrobu guľatých piškót alebo rohlíčkov, ktoré sú základom na výrobu špičiek, indiánok, maslových rohlíčkov atď.

KARINA Pistácia Krém je kompletná zmes na výrobu šľahačkových a maslových krémov s príchuťou pistácií. Vhodné a veľmi chutné je dohotovovanie konečných výrobkov s nasekanými prírodnými pistáciami, ktoré majú rovnaký odtieň farby ako pripravené krémy.



IREKS

Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

November 2016

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Svetlá hmota:</i>	
Sandra BUFFY KOMPLET	350
Voda pitná	150
<i>Jadrová hmota:</i>	
ARANKA JR	400
Voda pitná	100
<i>Pistáciový krém:</i>	
KARINA pistácia	600
Voda pitná	300
Maslo / margarín	300
<i>Dohotovenie:</i>	
Poleva tmavá	150
Olej jedlý	40
Jadrá pistáciové - sekané	50

Odporučený technologický postup:

Svetlá hmota:

Suroviny spojiť, nechať odležať 5 minút. Potom šľahať pri maximálnej rýchlosti cca. 3 minúty.

Jadrová hmota:

Suroviny spojiť a nechať odležať 20 minút. Potom ľahko vmiešať do vyšľahanej svetlej hmoty. Hladkou trubičkou striekať na pečný papier tyčinky dlhé cca. 5 cm. Piecť pri teplote 200 °C 11 – 13 minút (podľa typu pece).

Pistáciový krém:

Karinu zmiešať s vodou a nechať 15 minút odležať. Potom šľahať cca. 4 minúty. Pridať maslo a šľahať do hladkého krému.



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


IREKS