

## Cantucci s MELLA MUFFIN RÜHR

Zmes **MELLA MUFFIN RÜHR** na výrobu ľahkých, jemných a veselých muffinov, koláčov a rôznych variant chutných sušienok a snackov. Jeden z nich by sme Vám chceli predstaviť a to vo forme orechových Cantucci. Je to jednoduchý toskánsky recept, ktorý oceníte najmä na jeseň a zimu v spojení s vareným vínom.



Výhody použitia **MELLA MUFFIN RÜHR**:

- jednoduchá a racionálna výroba
- tekutá dobre spracovateľná hmota
- možnosť výroby do zásoby
- výrazné kvalitatívne rozdiely
- možnosť rôznych variácií



# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

November 2016

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
<b>MELLA MUFFIN RÜHR</b>	<b>1,000</b>
Vajcia	0,400
Pšeničná múka	0,300
Maslo	0,060
Cukor	0,060
<b>TRISAN</b>	<b>0,008</b>
Mandle	0,400
Voda pitná, cca.	5,800 l

## Odporúčený technologický postup:

### Spracovateľský postup:

Namočiť mandle a nechať ich postáť asi 1 hodinu. Zmiešať všetky prísady okrem mandlí a miešať na nižšej rýchlosti po dobu 1 – 2 min. Potom pridať mandle a premiešať. Nechať zmes v chlade po dobu 1 hodiny. Odvážiť 0,350 kg a vytvarovať do formy valca o dĺžke 55 – 58 cm. Tento jemne zhora stlačiť.

Teplota pečenia: 180 – 190 °C

Doba pečenia: 25 min.

Po dôkladnom vychladnutí narezat' na pásy 1 – 1,5 cm.

Potom restovať pri teplote 150 – 160 °C po dobu približne 20 – 25 minút.

Možno zabaliť do priehľadného celofánu, takto majú trvanlivosť aj dva mesiace.



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**